

VARIO LINE AQUA THERM

COMBI
AC 105



MANUEL DE SERVICE ET DE MISE EN PLACE

1. Normes et directives importantes.....	3	11. Combustion	16
2. Remarques importantes avant l'installation et la mise en service.....	4	Plaque de concentration de flamme - JETIFIRE	16
3. Transport / Deballage / Contrôle.....	5	Air secondaire	16
Transport et mise en place de l'appareil	5	Conditions pour la combustion	16
4. Consignes de sécurité.....	6	L'opération de combustion	16
5. Description de l'appareil / possibilités de réglage.....	6	Combustion propre	16
Lors de la mise en place et en fonctionnement	6	12. Combustibles	17
Foyer, chambre de combustion	6	Combustibles appropriés	17
Le four	6	Combustibles inappropriés	17
Le thermomètre du four	6	Combustibles interdits	17
Plaque de cuisson	7	13. Mise en service.....	17
Châssis de la cuisinière (réglable sur le modèle CLASSIC)	7	Démarrage	17
Le cache de socle	7	Remettre du combustible	18
Hauteur de l'appareil	7	Réglages d'air de combustion	18
6. Mise en place de l'appareil.....	9	Chauffage	18
Capacité de charge du sol	9	Hauteur de chargement du combustible	18
Protection du sol contre les escarilles	9	Cuisson	18
Distances de sécurité	9	Pâtisserie et rôtir	18
Constructions supérieures	9	Chauffer pendant l'intersaison	18
Distances de sécurité par rapport au conduit de fumée	9	14. Maintenance et entretien.....	19
Déplacement du raccordement de conduit de fumée	9	Ouverture de nettoyage	19
7. Raccordement au conduit de cheminée	10	Pour retirer la plaque de cuisson	19
Schéma du raccordement au conduit de cheminée (Fig. 13)	10	Nettoyage avec l'aspirateur	19
Le conduit de cheminée	10	Nettoyage de l'échangeur de chaleur	19
Raccordement Cuisinière - Cheminée	10	Nettoyage du conduit de fumée de raccordement	19
Dépression de tirage indispensable («tirage de la cheminée»)	10	Grille	20
8. Air de combustion	11	Cendrier	20
Air de combustion externe «Arrivée d'air extérieur»	11	Porte du four	20
9. Raccordement de chauffage	12	Nettoyage de la porte vitrée du four	20
Puissance de chauffage côté eau de circulation	12	Grilles latérales du four	20
Élévation de colonne retour	12	Nettoyage de la porte vitrée du foyer	21
Sécurité thermique d'écoulement	12	Plaque de cuisson en acier	21
Vase d'expansion	12	Surface en verre céramisé	22
Soupape de sécurité	13	Stahlkochplatte	21
Purge d'air	13	Glaskeramikkochfläche	22
Exemple de raccordement	13	15. Réparation des pannes.....	23
10. Commande de la cuisinière	14	16. Service après-vente / commande de rechanges	24
Clapet de tirage	14	17. Dimensions de l'appareil.....	25
Régulation d'air	14	18. Caractéristiques techniques.....	26
Régulation d'air primaire	14	19. Contrôle de type / plaque signalétique.....	26
Régulation d'air secondaire	14	Conditions de garantie	28
Secoueur de grille	15		
Réglage de la grille	15		
Fonctionnement hiver / été	15		
Commutation Chauffage /Cuisson	15		

Description des Symboles

Dans ce manuel les points essentiels sont repérés à l'aide des symboles suivants:



REMARQUE: indications d'utilisation conforme du poêle sous la responsabilité de l'utilisateur



ATTENTION: ainsi sont repérées des remarques particulièrement importantes.



DANGER: il s'agit d'indications de manipulations importantes afin de prévenir des dangers d'accident ou de dégâts matériels.

En choisissant le poêle à combustible solide Varioline vous avez opté pour un matériel de qualité.

Au-delà d'une forme esthétique et d'un design intemporel nous avons mis l'accent sur une technique de combustion éprouvée, des matériaux de grande qualité et une finition parfaite.

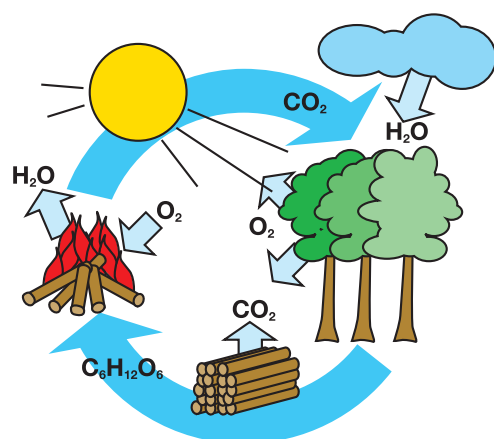
Nous tenons en premier lieu à vous remercier de nous avoir choisis et vous féliciter de votre choix. Afin de vous permettre d'utiliser au mieux votre nouveau poêle RUA, nous vous prions de suivre avec soin les indications de ce manuel de service et de maintenance.

Une manipulation et un entretien conformes sont indispensables à un fonctionnement sans problème et une longue durée de vie de votre poêle. Pour cela veuillez lire soigneusement ce manuel de service. Nous sommes convaincus que cet appareil vous apportera de grandes satisfactions.

Cordialement, votre

LOHBERGER Heiz + Kochgeräte Technologie GmbH

Notre participation à la protection du climat



La combustion du bois délivre une quantité de CO₂ uniquement égale à celle que l'arbre avait emmagasinée auparavant. Que l'arbre pousse dans la forêt ou soit brûlé dans le poêle le bilan reste neutre.

Le chauffage à bois correspond donc au «cycle biologique naturel».

1. Normes et directives importantes

Lors de l'installation et de la mise en service de l'appareil il faut, en plus des prescriptions légales locales, observer les normes/directives suivantes:

ÖNORM M7550

Chaudières jusqu'à 100 °C: termes, exigences, contrôles, repérages

ÖNORM M7510 / 1

Directives pour le contrôle d'installations de chauffage central.

ÖNORM M7510 / 2

Directives pour le contrôle d'installations de chauffage central; valeurs indicatives.

ÖNORM B8130

Dispositifs de sécurité.

ÖNORM B8131

Circuits de chauffage fermés; exigences techniques de sécurité.

ÖNORM B8133

Exigences techniques de sécurité des installations de préparation d'eau chaude.

DIN 4751 Partie 1

Equipements techniques de sécurité des appareils de chauffage avec des températures de sortie jusqu'à 110 °C (120 °C à la préparation).

DIN 4751 Partie 2

Equipements techniques de sécurité des appareils de chauffage avec des températures de sortie jusqu'à 110 °C (120 °C à la préparation).

Appareils de chauffage d'eau à circuit ouvert ou fermé jusqu'à 349 kW (300000 kcal/h) avec sécurité thermostatique.

DIN 4751 Partie 4

Equipements techniques de sécurité des installations de production de chaleur avec des températures de sortie jusqu'à 120 °C; installation à eau chaude à circuit fermé avec hauteurs statiques supérieures à 15 m ou une puissance thermique nominale supérieure à 350 kW.

DIN 1988: conduites d'eau potable sur terrains privés (déterminations techn.)

ÖNORM EN 303-5

Chaudières à combustible solide, avec chargement manuel et automatique jusqu'à 300 kW.

Termes, exigences, contrôles, repérages. TRVB H118

Directives techniques pour la prévention contre les incendies sur les installations à bois à allumage automatique.

2. Remarques importantes avant l'installation et la mise en service



Avant le raccordement de la cuisinière à la cheminée il faut en informer le ramoneur responsable.



Avant l'installation ou la mise en service de l'appareil il faut lire attentivement cette documentation.

En cas de non respect la garantie est supprimée!

Conservez soigneusement ce manuel. En cas de perte nous vous en envoyons volontiers un nouveau. Vous y trouverez d'importantes indications en matière de sécurité, utilisation, entretien et maintenance de l'appareil afin d'en profiter le plus longtemps possible.

En cas d'incertitudes veuillez vous adresser à notre service technique.

Le poêle ne doit jamais être modifié, en dehors des rechanges d'origine que nous proposons et contrôlons ou des travaux effectués par notre service technique.



Sur les appareils de chauffage central il faut effectuer un raccordement conforme au circuit d'eau (radiateurs / réservoir de stockage)

ATTENTION! QUAND LES ENFANTS JOUENT!

En service l'appareil devient très chaud – il faut s'assurer que les enfants observent une distance de sécurité suffisante.

Une installation et mise en place professionnelles et conformes

La sécurité de l'appareil est effective uniquement si l'installation est réalisée par un spécialiste dans le respect des législations et prescriptions locales en vigueur sur le lieu d'exploitation. S'assurer du respect des exigences selon la législation en vigueur, les normes ainsi que les directives légales de construction et lutte contre l'incendie. Assurez-vous des conseils du ramoneur concerné pour le jugement des conditions de construction ou techniques.

Arrivée d'air frais suffisante dans la pièce où se trouve le poêle pendant la période de chauffage! Il est nécessaire d'obtenir un échange d'air d'au moins 0,8 fois le volume par heure au moyen d'une ventilation permanente et garantie de la pièce. Quand on dispose de fenêtres et de portes bien étanches ou si d'autres appareils, comme une hotte d'aspiration, un séchoir à linge ou un ventilateur, fonctionnent dans la pièce où est situé le poêle et aspirent de l'air, il faut éventuellement provoquer un apport d'air frais de l'extérieur pour la combustion dans le poêle. Les ouvertures d'alimentation en air frais ne doivent jamais être fermées.

Les 2-3 premiers jours d'utilisation il faut réduire la puissance. Ainsi la maçonnerie du poêle peut sécher lentement et donc aura une plus longue durée de vie! Lors du fonctionnement pendant les premiers jours, il se peut que l'habillage en chamotte se fissure à cause des tensions. La fonction de chauffage n'est cependant pas remise en question.

Fonctionnement correct

Manipulation correcte en observant les indications de mise en place et de service ainsi que les consignes de sécurité et de préservation de l'environnement. Veuillez noter que votre appareil n'a pas été prévu pour la sécurité des enfants (portes, etc.), et donc il ne doit pas être manipulé par des enfants ou des personnes non autorisées.

En cas d'installation, de mise en service ainsi que de mise en œuvre non conformes (par rapport à la documentation technique, au manuel de service) tout recours en garantie est supprimé.

Ouvrir la trappe de tirage uniquement lors de la mise en marche, maintenir fermées les portes de chauffe et du cendrier. Éviter une surchauffe de la cuisinière (par exemple de faire rougir la plaque de cuisson en acier). Les dommages ainsi causés sont exclus de la garantie!

Utiliser uniquement le combustible correct en choisissant des variétés préservant l'environnement, de grande qualité et sèches. (Voir Combustibles Page 17).

Faire fonctionner la cuisinière de chauffage central uniquement avec une élévation de la colonne de retour (soupape thermique, électrovanne mélangeuse motorisée). Les dommages causés par l'absence d'une élévation de la colonne de retour sont exclus de la garantie!

Exigences pour le conduit de cheminée sur les installations de chauffage

La compatibilité et les capacités de fonctionnement de conduits de cheminée neufs ou déjà existants doivent être confirmées par le certificat de contrôle délivré par le ramoneur responsable du secteur, et ce avant la (première) mise en service.

Le conduit de cheminée doit être libéré par l'exploitant (pas de couvercle ou de bouchon). Il faut signaler tout défaut et/ou modification sur le conduit de cheminée et sur l'installation de chauffage. En raison de la basse température des fumées lors de la période de transition il faut toujours construire le conduit insensible à l'humidité et étanche. La fumée ou les émissions gazeuses doivent s'échapper à l'air libre sans entrave.

Nettoyage et entretien périodiques

Chaque nouvel appareil de chauffage y compris tous les composants raccordés au système (par exemple le conduit de cheminée, pièces de raccordement, ...) doivent être régulièrement nettoyés et entretenus afin de garantir le bon fonctionnement et le bon rendement.

Pour cela observer les instructions de nettoyage et de maintenance de ce manuel.



Attention: il est possible que le conduit de cheminée bouchonne quand l'appareil est remis en marche après une longue période de pause. Avant de mettre l'appareil en marche faire vérifier le conduit par un professionnel (ramoneur).

Votre ramoneur s'occupera volontiers du nettoyage du foyer. Seul un appareil propre et bien réglé est un appareil de chauffage économique.

Monter uniquement des pièces d'origine, qui vous seront fournies par votre revendeur ou directement par nos services.

Les pièces d'usure (par exemple joints), pièces supportant de fortes contraintes thermiques (chamotte, pièces en fonte) ou les pièces de cuisinière cassées doivent être réparées ou remplacées rapidement.

Comportement correct en cas de feu de cheminée ou de conduit de fumée

En raison d'un nettoyage irrégulier du foyer, du conduit de raccordement et du conduit de fumée, ou lorsqu'on brûle des combustibles non adaptés, cela peut entraîner l'inflammation spontanée de résidus. Dans ce cas cela produit un feu de cheminée.

Fermer les portes du poêle et mettre le clapet de réglage de tirage sur «O»!
Eloignez les pièces de construction inflammables du conduit de cheminée! Il ne faut SURTOUT JAMAIS essayer d'éteindre le feu de conduit de cheminée avec de l'eau. La formation soudaine de vapeur d'eau peut faire éclater le conduit de cheminée.



Appelez les pompiers au numéro d'urgence!

3. Transport / Deballage / Controle



Les défauts visuels doivent être signalés immédiatement au transporteur! Toute réclamation ultérieure est exclue!

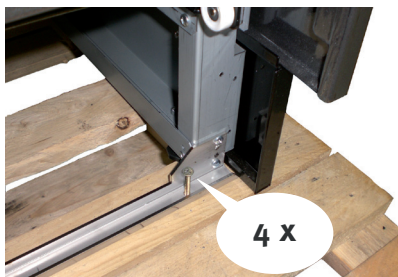


Fig. 1

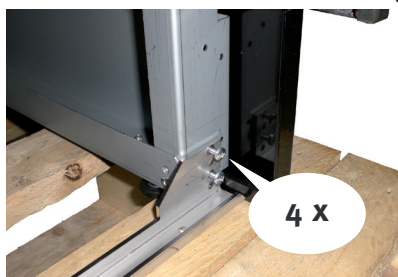


Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

L'emballage de votre appareil procure une bonne protection contre les dommages de transport. Cependant des dégâts peuvent tout de même se produire sur l'appareil et ses accessoires.

Même après le déballage il faut s'assurer de toute absence de défauts visuels à cause du transport et contrôler l'intégralité des pièces.

Sécurité de transport

Avant de retirer la cuisinière de sa palette de transport il faut effectuer les opérations suivantes:

1. Retirer le tiroir à combustible
2. Retirer les vis de la sécurité de transport (4 vis). (Fig. 1)

L'équerre de renforcement avant (Fig. 2) doit être retirée uniquement sur le lieu de mise en place final après avoir effectué la mise à niveau à l'aide des pieds réglables (appareil à l'horizontal et parfaitement calé)!



L'équerre de renforcement située à l'arrière de l'appareil ne doit pas être retirée!

Possibilités de transport

Transport avec palette:

Transporter l'appareil sur son emplacement définitif avec la palette. Retirer le tiroir à combustible, la plaque de cuisson, retirer la sécurité de transport puis lever l'appareil de la palette.

Transport avec un diable:

Le transport à l'aide d'un diable est possible en le disposant latéralement par rapport au foyer (Fig. 3). Pour cela retirer le tiroir à combustible, la plaque de cuisson, retirer la sécurité de transport puis transporter l'appareil sur son emplacement final.

Transport avec sangles de levage (dans la fourniture):

Retirer le tiroir à combustible, la plaque de cuisson, retirer la sécurité de transport puis accrocher les 4 sangles de levage dans la partie du socle (Fig. 4).

Passer des tubes (fourniture client) dans les boucles des sangles puis transporter l'appareil sur son emplacement définitif.

Mise en place de l'appareil

1. Nivelier la cuisinière et les éventuels défauts nivellement en hauteur sur le socle (voir les possibilités de réglage à la page 7).
2. Faire effectuer les raccordements de conduit de fumée et éventuels raccordement d'air de combustion par un spécialiste et selon le manuel de service.
3. Pousser la cuisinière contre le mur en faisant très attention.
4. Retirer la cornière de renforcement avant (Fig. 2).



Déplacer la cuisinière avec précaution les pieds de nivellement dévissés afin de ne pas endommager l'appareil ou le revêtement de sol.

4. Consignes de sécurité



ATTENTION! QUAND LES ENFANTS JOUENT!

Il faut être conscient que certaines pièces de l'appareil (poignées, porte de chargement, tuyau de fumée, etc.) deviennent très chaud pendant le fonctionnement et représentent un danger de brûlure. Il faut s'assurer que les enfants observent une distance de sécurité suffisante.

Danger de brûlures!

Lors de la mise en place et du fonctionnement

- Pour la mise en place de la cuisinière travailler avec le manuel de service et en observer les différentes indications.
- Tenir compte des distances de sécurité lors de la mise en place.
- Vérifier l'étanchéité du raccord au conduit de fumée.
- Contrôler les éventuelles dégradations sur l'appareil (par exemple les vitres).
- Ne jamais charger plus de bois que nécessaire pour atteindre la puissance nominale.
- Quand on remet du bois il faut ouvrir lentement la porte, laisser les gaz s'échapper dans le conduit de cheminée, afin d'éviter un échappement des gaz dans le local.
- Ne pas fermer le tirage pendant que l'appareil fonctionne, risque de déflagration.

Plaque de cuisson

- Les graisses et huiles surchauffées peuvent s'auto-enflammer, il faut donc toujours surveiller la cuisson des aliments avec de l'huile ou de la graisse, par exemple les frites. Ne jamais éteindre avec de l'eau les graisses ou huiles enflammées! Poser un couvercle sur le pot et retirer ce dernier de la plaque de cuisson.
- Ne jamais disposer d'objets combustibles ou inflammables sur la plaque de cuisson et qui pourraient présenter un danger lors de l'allumage de la cuisinière.

Four

- Danger de brûlure lors de travaux avec le four! Utiliser des chiffons ou des gants isolants.
- Ne pas conserver des objets dans le four qui pourraient présenter un danger lors de l'allumage de la cuisinière.
- Attention lors de l'ouverture de la porte du four. Ne pas se pencher immédiatement au-dessus de l'ouverture de la porte du four. Lors de l'ouverture de la porte s'échappe une bouffée d'air chaud ou aussi de la vapeur d'eau.
- Toujours fermer la porte complètement lorsqu'on y met des préparations.

5. Description de l'appareil / possibilités de réglage

Foyer, chambre de combustion

Grâce à son système éprouvé JETFIRE et son réglage séparé d'air primaire et d'air secondaire, le foyer répond aux prescriptions «les plus sévères en matière d'économie d'énergie selon la convention passée entre l'état fédéral autrichien et les régions conformément à l'Art. 15a B-VG». Ainsi que la norme européenne EN 12815, l'ÖNORM M 7550, les normes industrielles allemandes DIN 18882, DIN Plus, BIMSCH, ainsi qu'aux prescriptions spéciales en matière de rendement et d'émissions nocives en vigueur à Ratisbonne et à Stuttgart.

Le four

Tous les fours sont équipés d'une plaque à pâtisserie et d'une grille, des glissières de plaques de four sont disposés sur 4 niveaux. Les parois du four sont entièrement émaillées et donc faciles à nettoyer. (Pour le nettoyage voir pages 19-20). Après le nettoyage il est conseillé de laisser la porte du four ouverte pendant quelques minutes pour la ventilation.

Pour cuire et rôtir il faut préchauffer le four afin d'obtenir une répartition régulière de la température.

Pour maintenir une température du four d'environ 250 °C il faut entretenir une combustion importante. Le bois de hêtre sec est parfait dans ce cas.

Le thermomètre du four

Le thermomètre du four intégré dans la porte du four dans un regard en verre possède une plage de température de 20 à 400 °C. Les valeurs de températures de cuisson et de rôtissage sont indicatives et peuvent fluctuer en fonction des cas.



ATTENTION!

Selon son mode de fonctionnement le four peut atteindre des températures jusqu'à 400 °C!

Plaque de cuisson

Votre cuisinière est équipée d'une plaque de cuisson plane en acier poli.

Châssis de la cuisinière (réglable sur le modèle CLASSIC)

Sur le modèle CLASSIC le châssis de la cuisinière est réglable. C'est à dire que lors du montage ou de l'intégration de l'appareil sur/dans une série d'éléments de cuisine il est possible d'aligner le châssis aussi bien en hauteur avec la plaque de travail qu'en profondeur avec la face frontale des éléments. L'écart est au maximum de 3 cm.

RÉGLAGE DU CHÂSSIS

Sur le modèle CLASSIC le châssis de la cuisinière est monté réglable sur la cuisinière. Lors du montage ou de l'intégration de l'appareil sur/dans une série d'éléments de cuisine il est possible d'aligner le châssis aussi bien en hauteur avec la plaque de travail qu'en profondeur avec la face frontale des éléments. L'écart est au maximum de 3 cm.

- ⇒ Tirer les poignées servant à secouer la grille et à ouvrir la trappe de tirage.
- ⇒ Dévisser légèrement les vis à six-pans creux des poignées (partie inférieure), puis dévisser jusqu'à obtenir l'alignement du châssis désiré. (Fig. 5)

Exemple:

Déplacement du châssis = 2 cm ⇒ dévisser les poignées de 2 cm.

- ⇒ Il faut éventuellement visser la vis sans tête des poignées sur le deuxième trou.
- ⇒ Bien serrer les vis à six-pans creux des poignées. Faire particulièrement attention à ce que la trappe de tirage se referme complètement quand on repousse les poignées!
- ⇒ Déposer la(les) plaque(s) de cuisson et desserrer les vis de fixation du châssis (12 vis). (Fig. 6)
- ⇒ Positionner correctement le châssis, puis resserrer les vis de fixation du châssis (12 vis).
- ⇒ Remettre la(les) plaque(s) de cuisson.

Le cache de socle

Sur le modèle CLASSIC le cache de socle est monté réglable sur l'appareil. Lors du montage ou de l'intégration de l'appareil sur/dans une série d'éléments de cuisine il est possible d'aligner le cache de socle de la cuisinière sur la plinthe des éléments de cuisine. La plage de réglage est de 1,5 cm (Retrait du socle de 5 à 6,5 cm).

- ⇒ Ouvrir la porte du cendrier et desserrer les vis de fixation de la plinthe de socle (Fig. 7), régler l'écart de la plinthe de socle (5 – 6,5 cm) et resserrer les vis.
- ⇒ Retirer le tiroir des cendres, desserrer les vis de fixation de la plinthe (Fig. 8), régler l'écart de la plinthe de socle et resserrer les vis.
- ⇒ Retirer le tiroir à combustible, desserrer les vis de fixation de la plinthe (Fig. 9), régler l'écart de la plinthe de socle et resserrer les vis.

Hauteur de l'appareil

A l'aide des 6 pieds de nivellement (réglables à l'aide de la clé universelle fournie) on peut compenser les irrégularités du sol et adapter la hauteur de l'appareil à celle d'autres appareils ou éléments de cuisine.

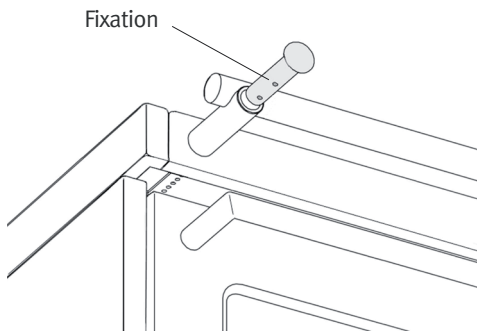


Fig. 5

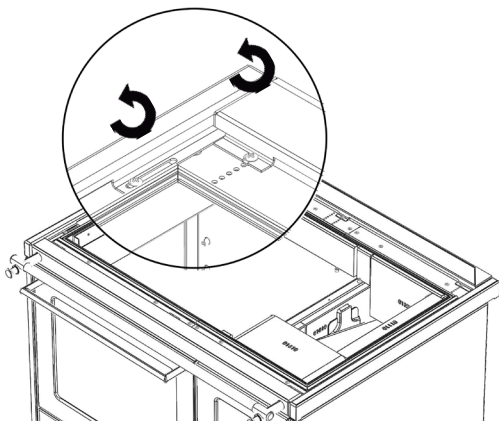


Fig. 6

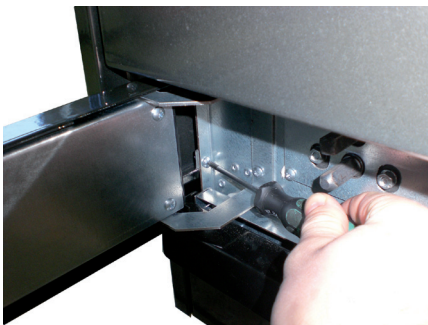


Fig. 7

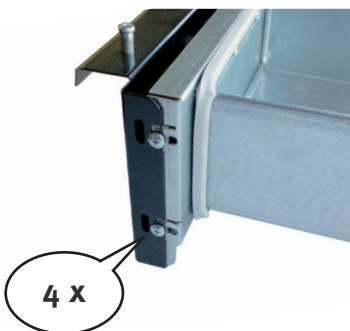


Fig. 8

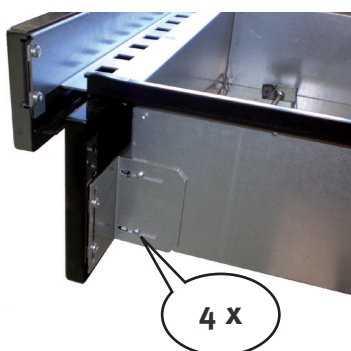
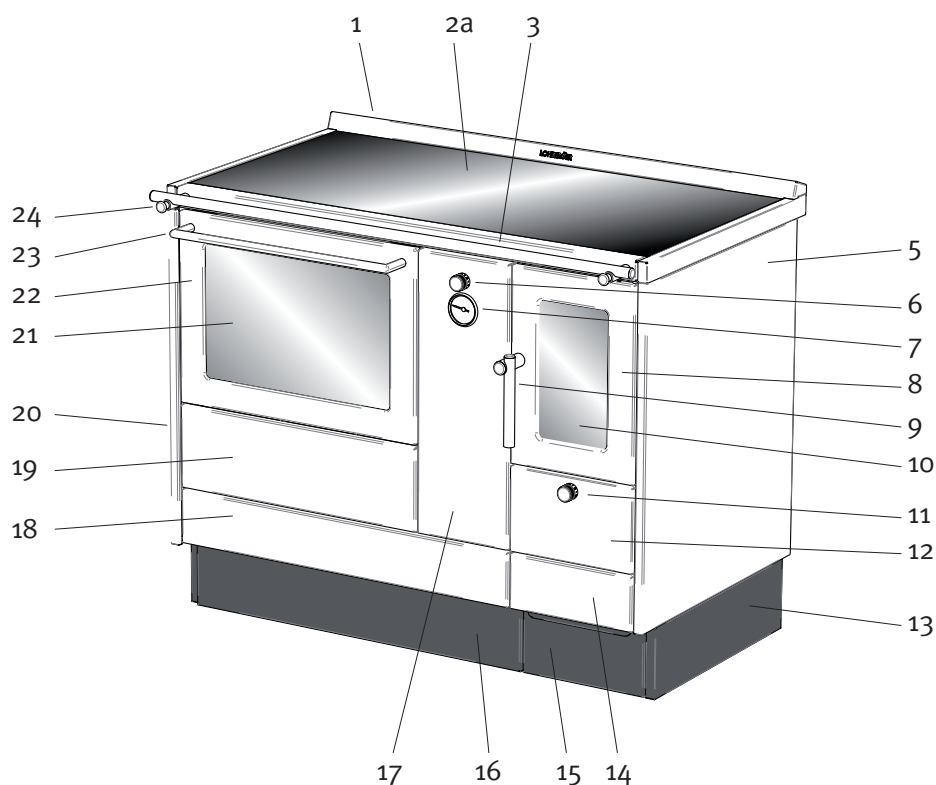


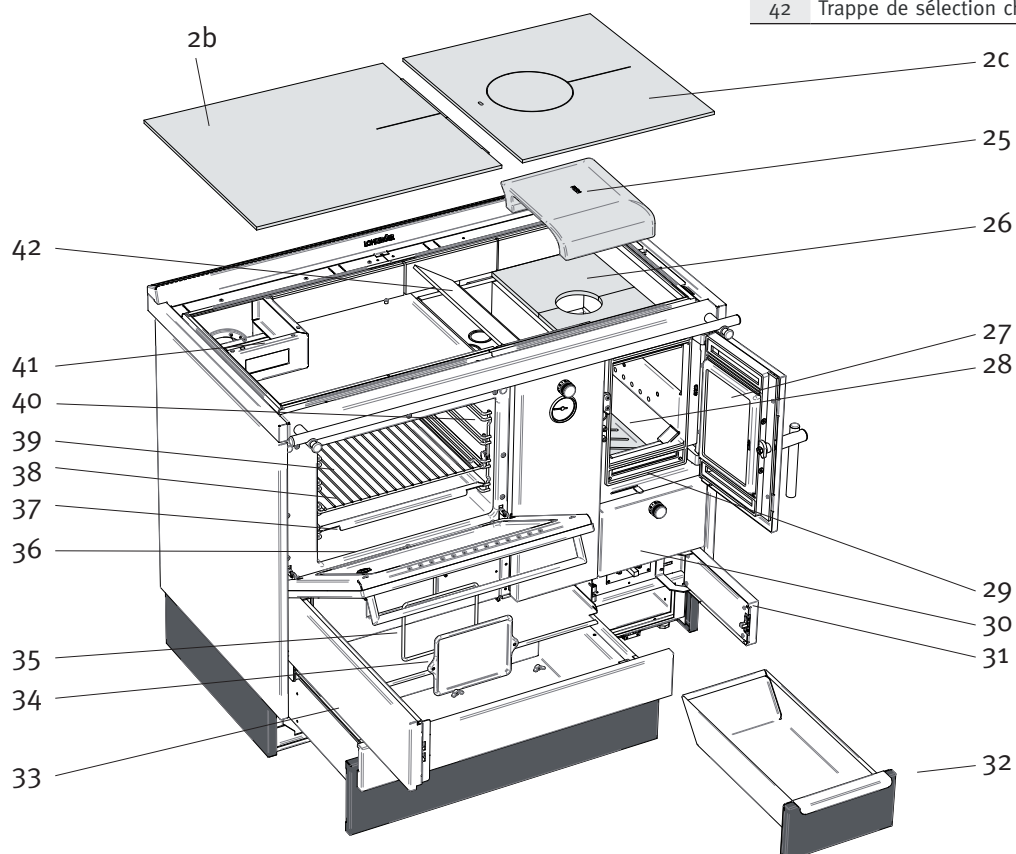
Fig. 9



1	Châssis en acier inox
2a	Plaque de cuisson (cérame en option)
2b	Plaque de cuisson four (standard)
2c	Plaque de cuisson (standard)
3	Jeu de barres cuisinière
5	Paroi latérale
6	Bouton de commande chauffage/cuisson
7	Thermomètre
8	Cache porte de chauffage
9	Poignée chauffage en inox
10	Vitre chauffage (en option)
11	Bouton de commande air primaire
12	Cache régulateur
13	Plinthe de socle latérale

14	Cache du cendrier
15	Plinthe du cendrier
16	Plinthe tiroir à combustible
17	Cache décoratif échangeur de chaleur
18	Cache du tiroir
19	Porte de nettoyage
20	Paroi latérale
21	Vitre du four
22	Cache porte du four
23	Poignée porte du four en inox
24	Bouton de réglage tirage
25	Plaque à tunnel
26	Plaque concentration de flamme JETFIRE
27	Plaque de protection (en verre en option)

28	Grille en fonte du foyer
29	Poussoir air secondaire
30	Secouage grille / déplacement grille
31	Fermeture à double bille
32	Tiroir à cendre
33	Tiroir à combustible
34	Couvercle de nettoyage
35	Câble étanche couv. de nettoyage
36	Thermomètre du four
37	Four avec son châssis
38	Plaque de four
39	Grille de four
40	Glissières de four
41	Trappe de tirage
42	Trappe de sélection chauffage/cuisson



6. Mise en place de l'appareil



Avant la mise en place adressez-vous absolument à votre ramoneur.
Lors de la mise en place il faut respecter les prescriptions de construction et contre les incendies et légal du lieu de mise en place.



Pour le raccordement ou le montage (en cas de montage propre seulement le contrôle et l'acceptation) nous conseillons de vous adresser exclusivement à un spécialiste agréé.

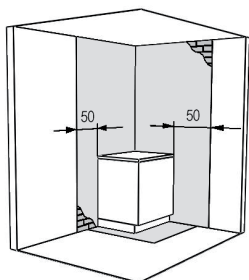


Fig. 10

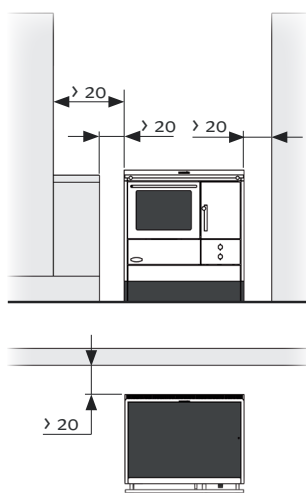


Fig. 11

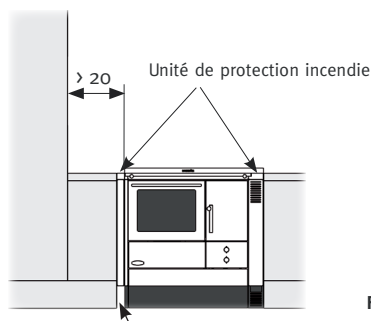


Fig. 12

En cas de protection incendie montée «ultérieurement»: penser à intégrer un écart pour la circulation de l'air!

Capacité de charge du sol

Avant la mise en place il faut s'assurer de la capacité de charge de la construction porteuse du sol.

Faire attention à la mise à niveau et à la stabilité de l'appareil.

Protection du sol contre les escarbilles

En cas de sol inflammable (bois, matière synthétique, moquette, etc.) il faut utiliser une plaque de protection contre les escarbilles en acier, verre sécurité, carrelage ou un autre matériau ininflammable. Pour cette protection il est nécessaire, selon le décret sur les incendies (FeuVO), de respecter les dimensions suivantes par rapport à l'ouverture du foyer: vers l'avant 50 cm, et 30 cm à gauche et à droite.

Distances de sécurité

Tout autour de la cuisinière il faut respecter une distance de sécurité suffisante par rapport aux objets inflammables (revêtements de bois, meubles, rideaux et autres). A proximité de la cuisinière les murs doivent être résistants au feu sur toute leur hauteur et sur une largeur d'au moins 50 cm des deux côtés ou vers l'avant au-dessus du foyer. (Fig. 10)

La distance de sécurité par rapport aux objets à protéger (par exemple murs inflammables, murs ayant des composants inflammables, éléments de cuisine suspendus et murs porteurs en béton armé) est d'au moins 20 cm. (Fig. 11)

En cas de montage contre des matériaux combustibles ou d'intégration dans des éléments de cuisine ou contre une cuisinière électrique ou un autre appareil, il faut prévoir une protection contre l'incendie (ultérieurement ou montée à demeure). (Fig. 12)

Les unités de protection incendie VBS de Lohberger ont été contrôlées uniquement en association avec les appareils VARIOLINE (modèles AC., LM., LC., LCP., ...)!

La hauteur maximale des éléments d'ameublement montés correspond dans ce cas à la hauteur de la cuisinière. Les éléments d'ameublement ayant une hauteur supérieure doivent être posés avec une distance minimale de 20 cm.

Constructions supérieures

Au-dessus des cuisinières équipées d'une plaque de cuisson en acier il est interdit de monter des éléments en raison du caractère ouvert des plaques de cuisson (couvercle du trou de cuisson)

Au-dessus des cuisinières à plaque de cuisson en grès cérame il faut respecter une distance mini de 75 cm, et assurer une ventilation arrière suffisante des éléments montés afin d'éliminer les accumulations de chaleur.

Distances de sécurité par rapport au conduit de fumée

Lors du montage du raccord de conduit de fumée il faut respecter les distances suivantes par rapport aux objets inflammables:

- Distance aux murs 20 cm
- Distance au plafond 40 cm.

Déplacement du raccordement de conduit de fumée

En construction standard tous les appareils sont équipés d'un raccordement arrière. L'obtention d'un raccord supérieur est possible ultérieurement mais uniquement pour les plaques de cuisson en acier – comme les plaques de cuisson sont fournies sans cette possibilité de raccordement, vous nécessitez une nouvelle plaque de cuisson RA avec le raccord au-dessus (cependant il nous est impossible de reprendre l'ancienne plaque de cuisson)

7. Raccordement au conduit de cheminée

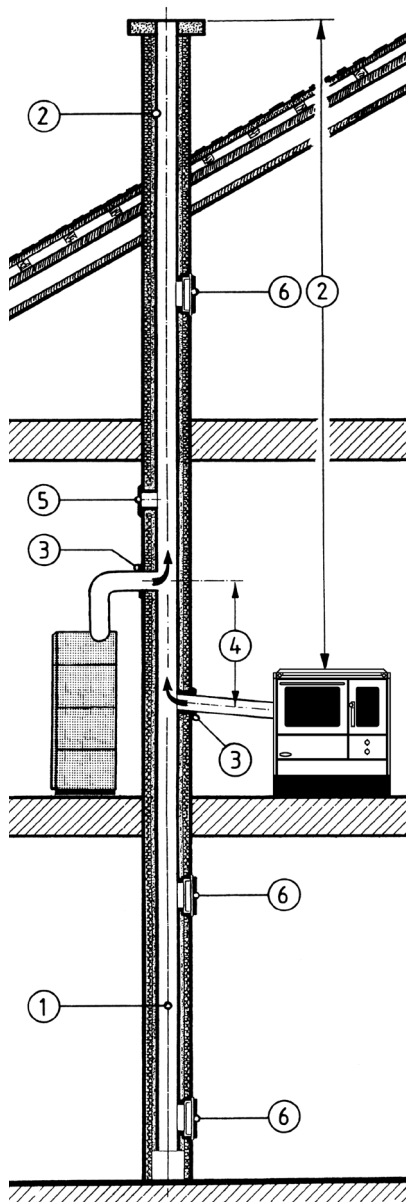


Fig. 13

Schéma du raccordement au conduit de cheminée (Fig. 13)

Pour garantir un fonctionnement sans problème il faut satisfaire à toutes les conditions pour une bonne combustion :

- ① Structure correcte de la cheminée: bonne isolation thermique, surfaces internes lisses, étanchéité.
- ② Dimensionnement correct du conduit: il faut calculer la section et la hauteur efficace en fonction du combustible et des contraintes
- ③ Raccordement correct du tuyau de fumée: étanchéité, pas de réduction de section, légèrement montant vers le conduit de cheminée, ne débordant pas à l'intérieur du conduit de cheminée.
- ④ En cas de raccords multiples au conduit: respecter une distance mini de 60 cm.
- ⑤ Les raccords inutilisés doivent être munis d'un couvercle étanche.
- ⑥ Les ouvertures de ramonage et de nettoyage sont la plupart du temps à la cave ou au grenier, et doivent toujours être tenues fermées. Contrôler les joints de temps à autre, et au besoin les remplacer!

Le conduit de cheminée

- Lors de la pose du tuyau de fumée il faut respecter les distances mini suivantes par rapport aux matériaux inflammables: murs 20 cm, plafond 40 cm.
- Le modèle et la constitution doivent correspondre aux prescriptions légales en vigueur.
- Avant le raccordement contrôler les défauts et les manques.
- Hauteur de conduit de cheminée efficace de 5 m (depuis la plaque de cuisson jusqu'à la sortie de la cheminée). En cas de hauteur inférieure il faut raccorder la cuisinière à l'aide d'un tuyau de fumée d'au moins 1 m à la verticale. Nous déconseillons le raccordement à une cheminée ayant une hauteur efficace inférieure à 4 m.
- Une section interne de section régulière, carrée ou ronde, isolée contre le refroidissement.
- On préférera les cheminées à éléments préfabriquées.
- Jugement de l'ensemble de l'installation à fumées selon DIN 4705 Parties 1 et 2, et Partie 3 pour les cheminées à raccords multiples.

Raccordement Cuisinière - Cheminée

Le tuyau de fumée est le maillon de liaison entre la cuisinière et la cheminée. Lors de sa pose il faut également observer certaines indications:

- Il faut prévoir une possibilité de nettoyage du tuyau (ouverture de nettoyage, côté cuisinière, ...).
- Le diamètre du tuyau ne doit pas se réduire en direction du conduit de cheminée.
- Le tuyau ne doit pas dépasser à l'intérieur de la cheminée.
- Les tuyaux à la verticale non isolés ne doivent pas dépasser une longueur de 125 cm.
- Les sections horizontales de tuyaux de fumée ne doivent pas dépasser 1 m.
- En direction de la cheminée le tuyau ne doit pas descendre, mais monter légèrement.
- La liaison entre la cuisinière et la cheminée doit être stable et étanche. Il faut en particulier veiller à une étanchéité durable à l'endroit de liaison avec le conduit de cheminée.

Dépression de tirage indispensable

La valeur de dépression qui s'établit dans votre cheminée, mesurée en Pascal «Pa», est un indicateur de performance de votre cheminée. La dépression nécessaire au fonctionnement de votre cuisinière est indiquée dans le tableau des «Caractéristiques techniques» à la page 26 et sur la plaque signalétique de l'appareil. Dans le cas de cheminée neuve on peut se fier aux indications (calculs) du constructeur, pour les modèles plus anciens demandez à votre ramoneur.

- Une dépression trop faible conduit à une combustion incomplète et donc à une formation plus importante de suie et de goudron dans la cuisinière et dans la cheminée.
- Au contraire, une dépression trop importante accélère la combustion, conduisant à des températures de fumées très importantes (dégradation de l'appareil) et à une consommation très importante de combustible.

8. Air de combustion



Votre ramoneur responsable ou votre installateur de ventilation vous renseigneront volontiers sur les prescriptions ou exigences pour le fonctionnement conjugué de foyers, ventilations d'habitation et hottes d'extraction d'air!



Les dépressions sur le lieu de mise en place (par exemple installations de ventilation, hottes d'extraction, etc.) ou dans le réservoir à pellets (par exemple par des produits pneumatiques d'autres fabricants) peuvent influencer le fonctionnement de la cuisinière et de ses techniques de sécurité et sont donc à proscrire..

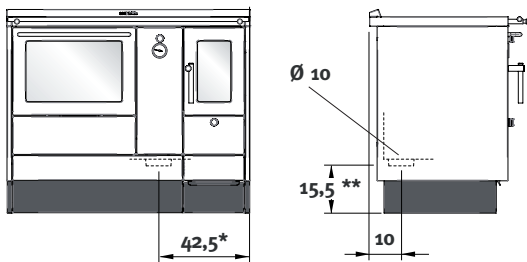


Fig. 14



Une alimentation d'air de combustion extérieure ne suffit pas à remplir les exigences pour un fonctionnement dépendant de l'air ambiant!

Dimensions de raccordement (Fig. 14)

Appareil	Ecart latéral	Ecart au sol
AC 80 (F2+B2)	42,5 *	15,5 **

* Respecter la cote pour les appareils avec protection incendie! » +5cm/+7,5cm (fermé)

** avec une hauteur d'appareil de 85 cm.



- L'approbation du ramoneur responsable est indispensable pour le raccordement de poêles en liaison avec des installations de ventilation!
- Dans l'alimentation d'air il ne faut pas monter de dispositifs de fermeture (clapets, poussoirs, etc.). Afin d'éviter une pénétration d'air dans la cuisinière pendant la période non chauffée il faut fermer les clapets de tirage.
- La bouche d'aspiration d'air à l'extérieur doit être protégée par une grille empêchant l'obturation. Nous recommandons des mailles de 10 mm.
- La conduite d'air vers le raccordement d'air de combustion doit être réalisée au mieux à l'aide d'un tuyau en aluminium flexible!
- Il faut isoler cette conduite à cause d'éventuelle condensation, et elle doit être protégée du vent!!
- La conduite doit avoir un diamètre mini de 100 mm. Dans le cas de tuyaux carrés la section doit correspondre !
- Selon les prescriptions de contrôle et d'entretien les installations de ventilation doivent être contrôlées chaque année par le ramoneur responsable: conduite entièrement libre. Pour cela prévoir des ouvertures d'inspection correspondantes. Il faut s'adresser au ramoneur du district.



Faire marcher les hottes d'extraction en mode air ambiant.
En cas de fonctionnement avec extraction il faut monter un dispositif de sécurité séparé (par exemple interrupteur à contact pour fenêtre, surveillance de dépression) assurant une alimentation d'air suffisante.



Dans le cadre de l'acceptation le ramoneur doit vérifier si l'alimentation d'air de combustion est suffisante /l'ensemble de l'installation.

Exemples de raccordement

Alimentation d'air de combustion directement de l'extérieur (Fig. 15)

- Air de combustion très peu préchauffé
- Longueur maxi 4 m avec 3 coudes

Alimentation d'air de combustion par la cave (Fig. 16)

- L'air de combustion est préchauffé
- La conduite est facile à réaliser dans la cave
- Longueur maxi 4 m avec 3 coudes

Alimentation d'air de combustion par le haut (Fig. 17)

La conduite d'air de combustion externe par le haut (par exemple par la cheminée) doit être réalisée uniquement à l'aide des systèmes de cheminée agréés par nos soins.

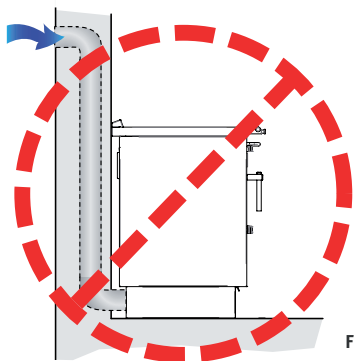


Fig. 17

9. Raccordement de chauffage



Le raccordement à l'installation de chauffage ainsi que la mise en service doivent être réalisés exclusivement par une entreprise agréée!



La partie la plus basse du circuit d'eau doit être équipée d'un robinet de vidange!



Pour le raccordement du chauffage nous recommandons notre kit d'installation, disponible dans les accessoires.
Ce kit comprend une élévation de la colonne retour, une sécurité thermique d'écoulement, une pompe de circulation et une purge d'air automatique qui sont montés à l'arrière de l'appareil (Fig. 18).

Attention: sens de circulation

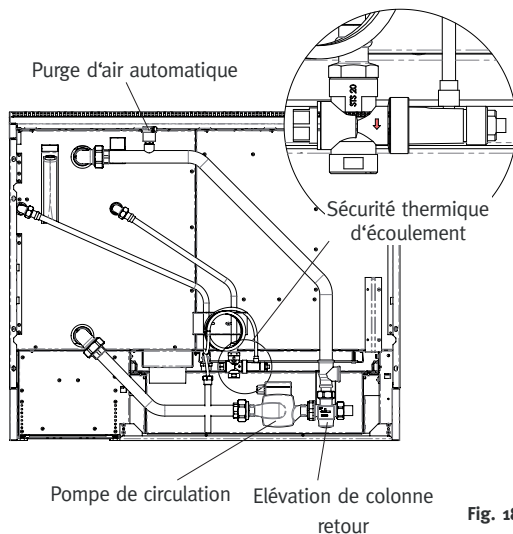


Fig. 18

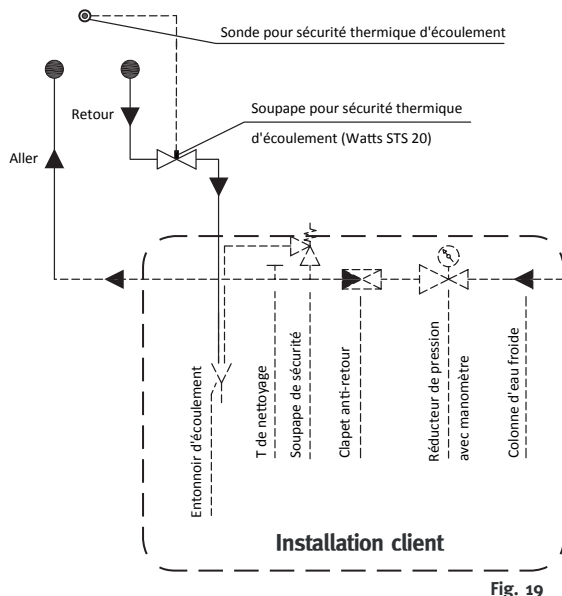


Fig. 19



L'écart entre les répartiteurs d'entrée et de sortie de l'échangeur de chaleur ne doit pas être inférieur au diamètre nominal du raccordement.
La conduite d'entrée ne doit pas pouvoir être fermée manuellement et la colonne de sortie doit être libre.



Pour le raccordement de la sécurité thermique d'écoulement il faut respecter les prescriptions de la DIN EN 12828!

En tant que chaudière pour une installation de chauffage à eau chaude la cuisinière est conçue et agréée pour des températures jusqu'à 95 °C et une pression de travail de 3 bars.

L'appareil doit être installé suivant le manuel et les normes nationales et européennes en vigueur ainsi que selon les prescriptions locales.

A observer également

- Les directives des installations de chauffage individuelles
- Les décrets nationaux de la construction
- Les prescriptions locales de la construction
- Les prescriptions commerciales et de lutte contre l'incendie
- Les directives de protection de l'environnement
- Les prescriptions du fournisseur local d'énergie électrique

Après avoir réalisé les travaux de raccordement il est nécessaire de faire un essai, où seront réglés l'ensemble des dispositifs de commande et de sécurité, et leur fonctionnement doit être contrôlé.

Puissance de chauffage côté eau de circulation

Les exigences de chauffage (consommation) pendant le fonctionnement doivent être supérieures à 1,6 kW. En cas de besoin ou de consommation inférieure les dispositifs de sécurité montés se déclenchent et/ou l'appareil est arrêté.

Élévation de colonne retour

Des températures de fonctionnement trop basse, c'est à dire des températures de colonnes aller et retour, réduisent fortement la durée de vie de la cuisinière. Quand on atteint une valeur inférieure au point de rosée de la condensation se forme à la surface de la chaudière, cette eau de condensation contient plus ou moins de substances chimiques agressives qui accélèrent la corrosion. Ces températures inférieures au point de rosée s'observent le plus souvent sur les chauffages à basse température (température de la colonne retour inférieure à 25 °C), en cas de chauffage sans mitigeur, en cas de fonctionnement à très faible charge thermique dans les périodes de transition et en cas de fonctionnement continu à faible charge thermique à cause d'un surdimensionnement de la chaudière.

C'est pourquoi la température de la colonne retour doit atteindre au moins 55 °C au raccord de retour de la chaudière. La température idéale de retour à l'entrée de la chaudière est de 60 °C. L'élévation de colonne retour (la pompe d'élévation de colonne retour doit être montée dans la colonne retour) doit être montée au plus près de la chaudière, afin que la température de mélange sur la vanne de mitigeur corresponde à celle de la température retour à la chaudière.

Sécurité thermique d'écoulement

L'échangeur de chaleur sert de sécurité contre la surchauffe de la chaudière quand la pompe est arrêtée et ne doit pas être utilisé pour les besoins d'eau chaude domestique! Ce dispositif de sécurité doit rester accessible après le montage. Pour contrôler le fonctionnement de la sécurité thermique d'écoulement il faut que l'écoulement soit visible, c'est pourquoi il faut utiliser un entonnoir d'écoulement! (Fig. 19)

Il faut au moins une fois par an vérifier le bon fonctionnement de la sécurité thermique d'écoulement. Pour cela il faut presser le capuchon rouge contre la soupape, de l'eau doit s'écouler dans l'entonnoir d'écoulement. Si la soupape de sécurité fuit il faut nettoyer le joint et le siège de soupape. De même il faut contrôler au moins une fois par an l'entartrage des dispositifs de sécurité.

Vase d'expansion

Si le circuit d'eau de la chaudière n'est pas directement relié à un circuit de chauffage avec un vase d'expansion il est nécessaire de le relier à un vase d'expansion séparé (de construction agréée. Le montage et le calcul de dimension du vase d'expansion doivent être réalisés selon les normes DIN EN 12828 et DIN EN 13831. Le vase d'expansion doit être monté dans un local à l'abri du gel. Pour plus de détails (par exemple température maxi de fonctionnement, etc.) consulter les indications du constructeur.

Soupape de sécurité

Il faut monter une soupape de sécurité comme dispositif de sécurité contre les surpressions. la sortie de la conduite d'échappement doit rester visible, c'est pourquoi il faut utiliser un entonnoir d'écoulement!

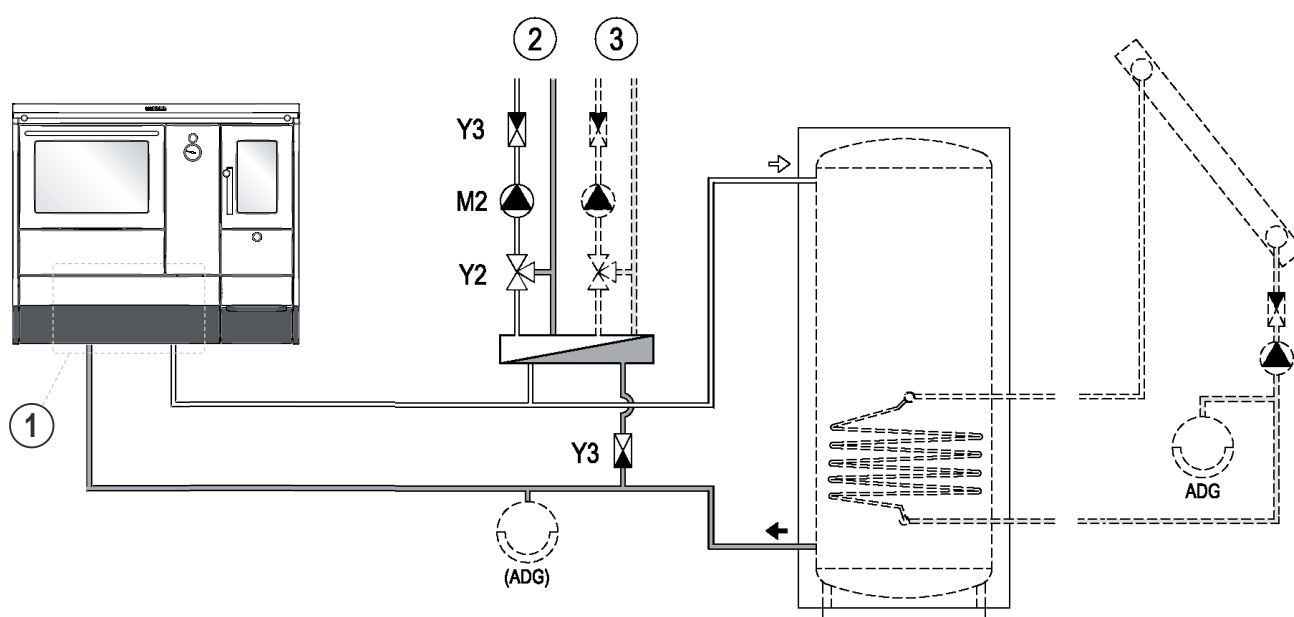
Purge d'air

Sur le coude de raccordement de la colonne aller de la chaudière il faut monter une purge d'air automatique, afin de garantir une purge d'air correcte de la chaudière ainsi que du circuit de chauffage central.

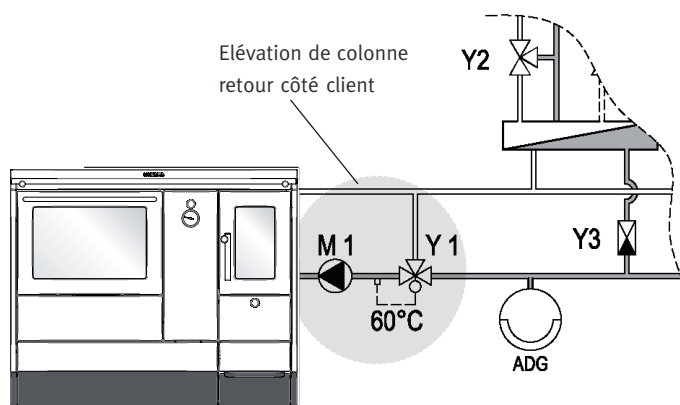
Exemple de raccordement

Le graphique ci-dessous représente le schéma d'une installation de chauffage. Les organes de fermeture, de purge d'air et techniques de sécurité ne sont pas représentés. Ces dessins sont un exemple simple et indicatif qui ne remplace pas une planification précise qui tient compte des exigences du chantier spécifique, et des dispositifs hydrauliques et des techniques de sécurité.

Raccordement avec le kit d'installation LOHBERGER (en option)



Raccordement sans le kit d'installation LOHBERGER



Légende:

- | | |
|-----|--|
| 1 | Kit d'installation
Integrierte Rücklaufanhebung
Pompe de circulation
Purge d'air automatique
Sécurité thermique d'écoulement |
| 2 | Circuit de chauffage |
| 3 | Autre circuit de chauffage ou circuit d'accumulateur d'eau |
| Y1 | Distributeur thermique 3 voies |
| Y2 | Mitigeur 3 voies |
| Y3 | Clapet anti-retour |
| M1 | Pompe de circulation pour le chargement du réservoir tampon |
| M2 | Pompe du circuit de chauffage |
| ADG | Vase d'expansion |

Clapet de tirage

Pour faciliter le démarrage, tous les appareils de LOHBERGER sont équipés d'un clapet de tirage. En ouvrant le clapet on établit une voie directe entre le foyer et le conduit de cheminée. Les gaz de fumée ne sont alors pas obligés de prendre la voie «longue» par le four, mais passent directement – encore chauds – dans le conduit de cheminée créant ainsi un tirage de cheminée rapide. Lorsque la cheminée a établi un tirage suffisant et que la phase de démarrage est terminée il faut refermer le clapet de tirage.

Ce dernier est disposé sur le côté opposé du foyer, intégré à la tige de la cuisinière. Quand on tire le clapet est ouvert; dans le sens inverse il est fermé (Fig. 20).

Attention: le clapet de tirage ne doit être ouvert que pendant la phase de démarrage. Si le clapet est ouvert en fonctionnement normal cela entraîne une surchauffe de la cuisinière et donc des dégradations sur des pièces de l'appareil. D'autre part l'ouverture du clapet entraîne une augmentation de la consommation de combustible.

Régulation d'air

L'appareil AquaTherm est équipé d'un régulateur de puissance automatique. De cette manière il est possible de «limiter» le volume d'air de combustion. Cela n'a cependant qu'une influence limitée sur les performances. Un chargement de combustible trop important ne peut pas être compensé par ce moyen. Une certaine quantité de combustible doit recevoir un certain apport d'oxygène pour une combustion optimale. Si le bois reçoit une trop faible quantité d'air pour pouvoir brûler proprement et efficacement, l'appareil produira un niveau d'énergie moins important (l'appareil est protégé contre toute surchauffe) – mais le gaz de bois inutilisé s'échappera dans la cheminée;

Conséquence: une efficacité réduite et une grande pollution de l'environnement. Remède: charger la cuisinière uniquement avec la quantité de bois recomman-



Beaucoup d'air arrivant par le bas entraîne une grande quantité de gaz de bois (régulation avec du réglage de l'air primaire). Ce gaz de bois sera brûlé proprement et efficacement à l'aide de l'arrivée d'air secondaire (technique de combustion JETFIRE) à environ 950 °C.

dée.

Régulation d'air primaire

L'alimentation d'air primaire nécessaire à la combustion sera réglée à l'aide du bouton tournant sous la porte du foyer (Fig. 21). On détermine ainsi la vitesse de combustion et donc la puissance de chauffage de la cuisinière.

En position «0» le régulateur est fermé, donc pas d'alimentation d'air de combustion. En position «1» l'alimentation d'air est minimale, c'est la position à choisir pour un chauffage en continu. Si l'on tourne le bouton sur la position «6», l'alimentation d'air est maximale, c'est indispensable pour la phase de démarrage.

⇒ Pour le réglage d'air voir le tableau de la page 18

Régulation d'air secondaire

L'alimentation d'air secondaire (air de combustion arrivant par le haut sur le combustible) permet d'obtenir une combustion à faibles émissions nocives en fonction du combustible utilisé. L'air secondaire entre par des ouvertures à l'arrière du foyer de combustion par le bas, ainsi que par le haut le long de la porte du foyer (ou de la vitre du foyer) par dessus le combustible dans la chambre de combustion.

On peut réguler l'alimentation d'air secondaire à l'aide de la tirette coulissante dans la partie inférieure de la porte du foyer (Fig. 22).

Si l'on pousse la tirette vers droite on réduit l'arrivée d'air secondaire, dans la direction du four on l'augmente.

⇒ Pour le réglage d'air voir le tableau de la page 18

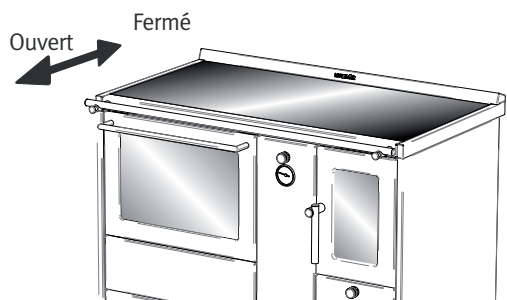


Fig. 20

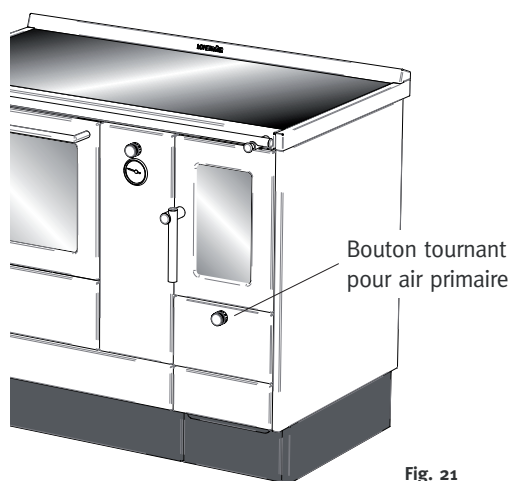


Fig. 21

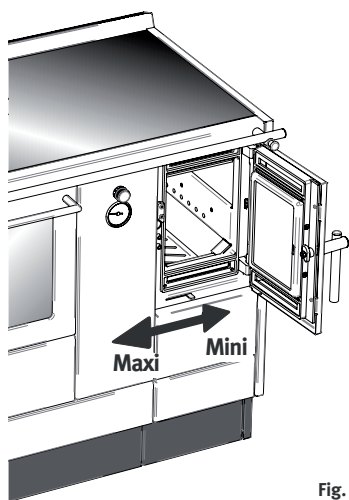


Fig. 22

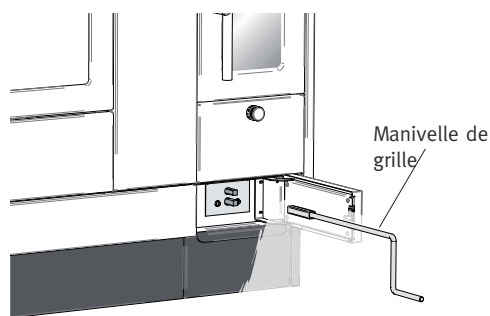


Fig. 23

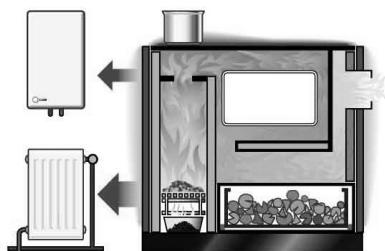


Fig. 24

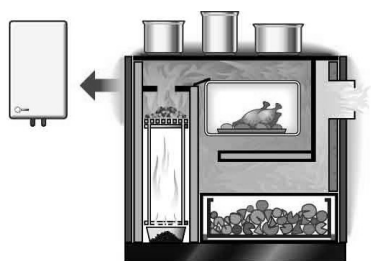


Fig. 25

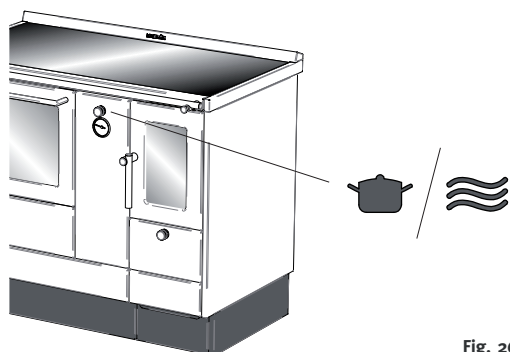


Fig. 26

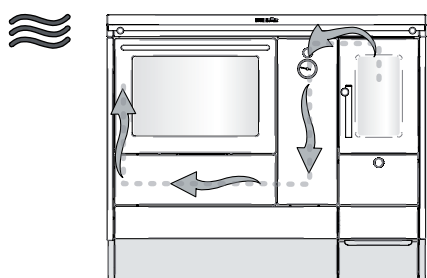


Fig. 27

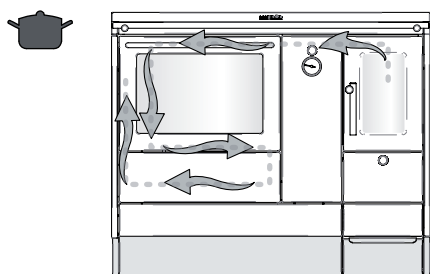


Fig. 28

Secoueur de grille

Pour éliminer la cendre de la grille on utilise la manivelle dans la zone du tiroir à cendre (Fig. 23). Pour ce faire on engage la manivelle sur le carré supérieur puis il faut la tourner. Si les rainures d'entrée d'air sont bouchées par des scories, croûtes ou autre résidus de combustion, il faut sortir la grille entièrement et la nettoyer.

Réglage de la grille

Le dispositif de levage de la grille permet de faire varier la hauteur de la chambre de chargement. On règle la hauteur de la grille à l'aide de la manivelle (Fig. 24). Il faut engager cette dernière sur le carré bas situé au-dessus du cendrier. En tournant la manivelle dans le sens des aiguilles de montre on remonte la grille et dans le sens inverse on la descend.

Fonctionnement hiver / été

MODE HIVER (FIG. 24)

En position de grille basse (chargement maxi) le chauffage est à la puissance maxi, la cuisson est à puissance suffisante, la puissance du four est plus faible.

MODE ETE (FIG. 25)

La position de grille haute (chargement mini) est bien adaptée pour la cuisson sur plaque et dans le four, tandis que la puissance de chauffage est réduite.

Même en MODE ETE il faut que la circulation d'eau chaude soit assurée, car la puissance du système de chauffage est réduite mais pas entièrement arrêtée!

Commutation Chauffage /Cuisson

A l'aide du bouton de réglage situé au-dessus du thermomètre de la chaudière on peut privilégier un des deux modes de fonctionnement chauffage ou cuisson. Pour cela il faut tourner le bouton sur le symbole correspondant (Fig. 26).

MODE CHAUFFAGE (Fig. 27):

Dans ce mode de fonctionnement la puissance de chauffage maximale est transférée au circuit de chauffage. Les gaz de chauffage sont transférés à un échangeur de chaleur à tubes, simultanément les pertes par rayonnement du foyer (par l'intermédiaire de la plaque de cuisson ou du four) seront réduites ainsi que la puissance de chauffage.

MODE DE CUISSON (Fig. 28):

Pour cuisiner et rôtir, les gaz chauffants sont transférés à la plaque de cuisson et au four. En raison de l'augmentation de la surface de rayonnement la puissance de chauffage au foyer est augmentée. La puissance de chauffage sera réduite à cause de la limitation au niveau de l'échangeur de chaleur, mais cependant pas complètement interrompue.

Même en position MODE DE CUISSON il faut garantir la circulation d'eau de chauffage, car la puissance du système de chauffage est réduite mais pas entièrement interrompue!

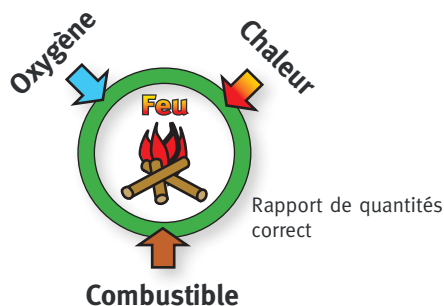


Fig. 29

Conditions pour la combustion

Sont nécessaires:

- Un matériau combustible en quantité suffisante
- Un agent d'oxydation, en général de l'oxygène
- De la chaleur pour obtenir la température d'allumage, ou l'entretien d'une température minimale de combustion
- Le rapport de quantité correct de matériau combustible et d'air ambiant ou de gaz réactif.

L'opération de combustion

On découpe l'opération de combustion en trois phases:

1. Phase de séchage

Pendant cette phase l'eau contenue dans le bois est vaporisée. Cela se produit à une température d'environ 100 °C. Pendant la phase de démarrage il faut approvisionner le bois en air chaud (grâce à des buchettes). En raison du séchage les morceaux de bois rétrécissent jusqu'à produire des fissures qui elles-mêmes accélèrent le séchage.

2. Phase de dégazage

Après le séchage s'enclenche une phase de dégazage du bois à une température supérieure à 100 °C jusqu'à 300 °C. A partir de la substance du bois se dégagent des gaz inflammables de compositions chimiques différentes (hydrocarbures). La combustion de ces substances volatiles, qui représentent environ 80 % des substances du bois, est reconnaissable à de longues flammes jaunes qui sortent du bois. La véritable combustion débute avec l'inflammation des gaz produits à environ 225 °C (température d'allumage) et la libération de chaleur. Il faut aussi pour cela une alimentation suffisante en oxygène. A environ 300 °C le sommet de la combustion est atteint. A ce moment se dégagent de grandes quantités de chaleur avec des températures de flammes jusqu'à 1100 °C.

3. Phase de brûlage

Après la combustion des substances volatiles c'est le charbon de bois qui brûle. Ce dernier se gazéifie à des températures d'environ 500 à 800 °C et se consume sans formation de suie. Cette opération est reconnaissable à des flammes courtes et diaphanes.

Sur un seul morceau de bois on peut observer les trois phases simultanément de l'intérieur vers l'extérieur.

Combustion propre

La première condition pour une combustion à faibles émissions nocives est l'utilisation de bois sec.

La phase de démarrage, où apparaissent en majeure partie des produits de décomposition, doit se dérouler le plus rapidement possible en utilisant des buchettes de bois afin de parvenir à une plage de hautes températures.

La réduction de l'apport d'oxygène pendant la phase de dégazage peut se révéler particulièrement néfaste du point de vue des émissions nocives, car le dégazage du bois continue même sans apport d'oxygène et sans formation de flamme (combustion à basse température). De cette manière on peut brûler une grande partie des substances du bois sans gain de chaleur, et celles-ci s'échappent dans l'atmosphère en pure perte et non brûlées, ou se déposent sous forme de goudron ou de suie sur les parois du foyer ou des voies d'évacuation des gaz de fumée.

Même pendant la phase de brûlage il ne faut pas fermer complètement l'arrivée d'air frais car le danger existe de formation de monoxyde de carbone.

Par la suite il ne faut pas charger trop de bois. La quantité de bois doit toujours être adaptée aux besoins de chauffage.

Plaque de concentration de flamme - JETIFIRE

La plaque de concentration de flamme – JETIFIRE, en tant que couverture de la chambre de combustion (Fig. 30) et en liaison avec l'alimentation d'air secondaire en provenance de la porte du foyer, permet une température de combustion plus importante et donc un brûlage plus faible en émissions nocives et plus efficace.

Cette plaque de concentration de flamme doit, comme d'ailleurs la cuisinière, être libérée de temps en temps des résidus de combustion. Lorsqu'on remet la plaque de concentration de flamme en place il faut respecter le positionnement correct.

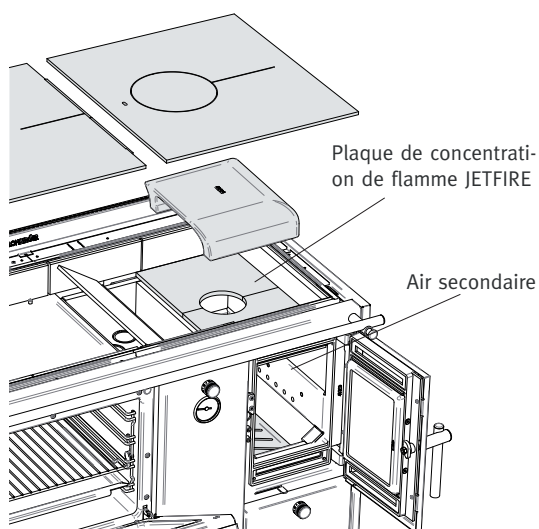


Fig. 30

12. Combustibles



Fig. 31

Stockage du bois	Taux d'humidité %	Valeur calorifique kWh/kg
Après l'abattage	50	~2,3
Stockage d'un hiver	40	~2,7
Stockage d'un été	18-25	~3,4
Sec comme l'air	15-20	~4,2

Tableau 1



Fig. 32



Pour chauffer correctement avec des briquettes de charbon:

Pour allumer au mieux le combustible on a besoin d'une haute température de combustion. Pour cela il faut poser sur la grille du foyer suffisamment de cubes d'allumage ou de papier et du petit bois. Mettre deux ou trois morceaux de bois ou deux ou trois briquettes, puis allumer. Fermer la porte du foyer; ouvrir le régulateur de tirage sur maxi. Dès que le bois et les briquette brûlent, régler l'arrivée d'air selon les besoins individuels de chauffage. Sur le lit de braises, dès que les flammes sont éteintes, on peut rajouter de nouvelles briquettes en fonction des besoins individuels.

Combustibles appropriés

BOIS

Les bûches (Fig. 31) doivent avoir un taux d'humidité d'environ 20 % du poids à sec, une longueur de 1/3 m et fendues. Ainsi les bûches s'allument rapidement et procurent un meilleur rendement que les grosses bûches à quantité égale. Il est préférable de stocker à l'extérieur l'épicéa, sapin ou l'aulne pendant au moins 2 ans, et les bois durs plutôt 3 ans (sous abri!). L'influence du taux d'humidité du bois sur la valeur calorifique est indiquée dans le tableau 1:

BRIQUETTES DE CHARBON

En dehors du bois on peut aussi brûler des briquettes de charbon (Fig. 32). Les briquettes de charbon apportent les avantages suivants: grande valeur calorifique, longue durée de chaleur, une qualité constante, faciles à se procurer (supermarchés de bricolage, marchands de combustibles), les paquets de 10-25 kg sont faciles à transporter et à stocker.

Valeur calorifique des briquettes de charbon: 5,83 kWh/ kg

Combustibles inappropriés

Bois humide, chutes d'écorce, sciure de bois, bois haché menu, ramilles, laine de bois, copeaux de bois. Utiliser du papier uniquement en petites quantités pour l'allumage. Leur combustion provoque des émissions nocives, de grandes quantités de cendres, par contre la valeur calorifique reste faible.

Combustibles interdits

Bois traités en surface (contre-plaqué, laqués, imprégnés, etc.), bois pressé, déchets de tous types (emballages), matières synthétiques, journaux, caoutchouc, cuir, textiles, etc. La combustion de ces matériaux provoque de graves dégâts sur l'environnement et la loi l'interdit.

D'autre part ils peuvent endommager la cuisinière et la cheminée.

De même que la combustion d'autres matériaux charbonneux autres que les briquettes de charbon brun est interdite. L'appareil n'a pas été prévu pour de tels matériaux, des dommages sur l'appareil sont possibles qui ne sont pas couverts par la garantie.



Dans un tel cas la garantie est supprimée!

13. Mise en service

Après avoir effectué la mise en place et les travaux de raccordement et avant la première mise en service il faut encore effectuer les opérations suivantes:

- Plaque de cuisson en acier: tout autour du châssis de la cuisinière il faut laisser un espace de 2 mm, sinon le chauffage peut provoquer une coloration du châssis!
- Ouvrir les portes du foyer et du cendrier, retirer le tiroir à cendres et prendre la clé à usages multiples.
- Il faut retirer de la plaque de cuisson en acier le produit anticorrosion (voir page 21).
- Avant chaque mise en service il faut vérifier le bon fonctionnement de l'installation de chauffage (niveau d'eau, pression d'eau, température, robinetterie, dispositifs de sécurité, etc.)!

Après vous être familiarisé avec la commande de la cuisinière, vous pouvez effectuer la première mise en service.

Démarrage

- Ouvrir le clapet de tirage, placer le régulateur d'air primaire (bouton tournant) sur 6 et ouvrir complètement la tirette pour l'air secondaire.
- Ouvrir la porte du foyer
- Positionner le commutateur de mode sur Mode Cuisson
- Positionner 2 petites bûches sur la grille du foyer
- Disposer des aides à l'allumage entre les bûches et empiler 2 bûches par dessus.
- Fermer la porte du foyer.

Remettre du combustible

- Après la phase de démarrage remettre du combustible selon le tableau (voir réglages d'air de combustion).
- Positionner le régulateur d'air primaire selon la puissance désirée.
- Placer le régulateur d'air secondaire sur 1.

Pour le combustible nous conseillons:

1. Des intervalles courts (toutes les 30-50 minutes)
2. Petites buches

Réglages d'air de combustion

Le tableau 2 présente les réglages d'air de combustion recommandés (après avoir atteint la température de fonctionnement). Les réglages d'air sont des valeurs indicatives. Le réglage d'air de combustion devant couvrir les besoins de chaleur de la pièce doit être déterminé par la pratique. Les quantités de chargement et durées de combustion sont indiquées au tableau 3.

Chauffage

Lorsque sur la grille il n'y a plus que des braises il faut rajouter du combustible bien réparti sur toute la grille. Pour cela il faut égaliser le lit de braises régulièrement et ensuite disposer le nouveau combustible.

Hauteur de chargement du combustible

Veillez noter qu'il faut charger votre cuisinière jusqu'au dessous des ouvertures d'air secondaire sur les parois latérales et sur la paroi arrière du foyer, ou pas au-dessus des ouvertures d'air de la grille fixe derrière la porte du foyer, sinon la circulation d'air peut être interrompue dans la chambre de combustion. Sur les cuisinières avec vitre il se produit dans ce cas une formation de suie et la vitre se trouble (céramisation) (pas de garantie!), et sur tous les appareils en tout cas la combustion reste incomplète et non efficiente; rendement réduit.

Cuisson

Pour cuisiner commuter le mode de fonctionnement sur cuisson . Le mode cuisson est idéal quand la plaque de cuisson est chaude mais pas rouge. Une surchauffe signifie un gaspillage de combustible. La plus haute température de la plaque de cuisson se trouve dans la zone de l'échangeur de chaleur (au-dessus du thermomètre de la cuisinière). Cette zone est donc idéale pour une cuisson rapide. Les zones de bordure de moindre température peuvent être utilisées pour mijoter à feu doux ou pour tenir au chaud. Il est préférable d'utiliser des pots ayant un fond épais et bien plat, ainsi qu'un couvercle.

Pâtisserie et rôti

Sélectionner le mode de fonctionnement sur cuisson . Pour la pâtisserie et les rôtis on nécessite une chaleur régulièrement répartie. Pour obtenir cette régularité et une température suffisante il faut que le four soit préchauffé pour le produit à cuire avec le clapet de tirage fermé. Lorsque la cuisinière est à la température désirée, introduire le produit à cuire. Il ne faut cependant pas laisser le foyer uniquement avec des braises très rouges, il est préférable de déposer régulièrement du combustible en petites quantités. La température de four désirée peut être atteinte en modifiant l'alimentation d'air de combustion (air secondaire et air primaire). Il faut déposer les moules à gâteau de grande hauteur sur les glissières les plus basses. Tous les gâteaux en moule doivent être cuits à chaleur moyenne (180-200 °C). Quand on veut faire des biscuits plats sur plaque à pâtisserie ou des petits gâteaux on peut les disposer sur les deux glissières. Pour ces derniers nous conseillons une température de cuisson plus importante (200-220 °C). Pour rôti on a besoins de température nettement supérieures, il est donc indispensable de préchauffer.

Chauffer pendant l'intersaison

Quand les températures extérieures dépassent 15 °C, il est possible que l'on obtienne un feu moins chaud en raison de la réduction de dépression dans le conduit de cheminée. Ce phénomène entraîne une formation plus importante de suie dans les conduits de fumée de la cuisinière et dans la cheminée. Il faut donc augmenter l'alimentation d'air primaire, tisonner plus souvent et charger plus souvent du combustible (petites buches) afin de réduire la formation de suie pendant l'intersaison.

Combustible / Mode de tirage	Puissance nominale (~20 Pa)	
	Air primaire	Air secondaire
Hêtre Charge mini	6	maxi
Hêtre Charge maxi	6	maxi
Briquettes Charge maxi	6	mini

Tableau 2

Combustible / Mode de feu	Charge	Durée de com- bustion
Hêtre Charge mini	env. 2,3 kg (2-3 buches)	env. 60 min.
Hêtre Charge maxi	env. 3,8 kg (4-5 buches)	env. 60 min.
Briquettes Charge maxi	env. 5,6 kg	env. 120 min.

Tableau 3

14. Maintenance et entretien

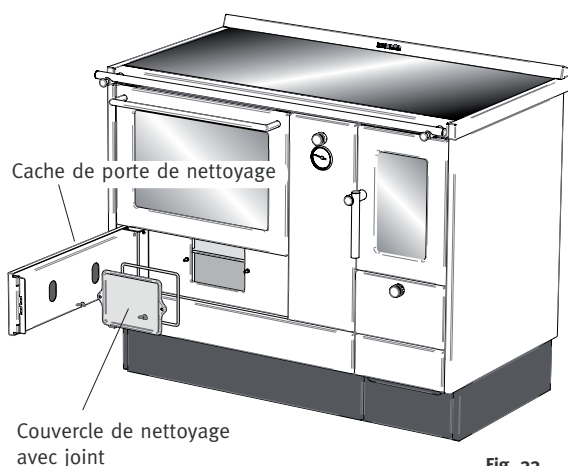


Fig. 33

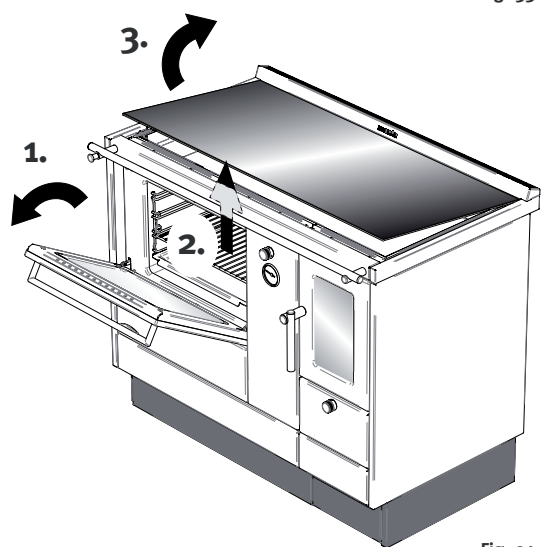


Fig. 34

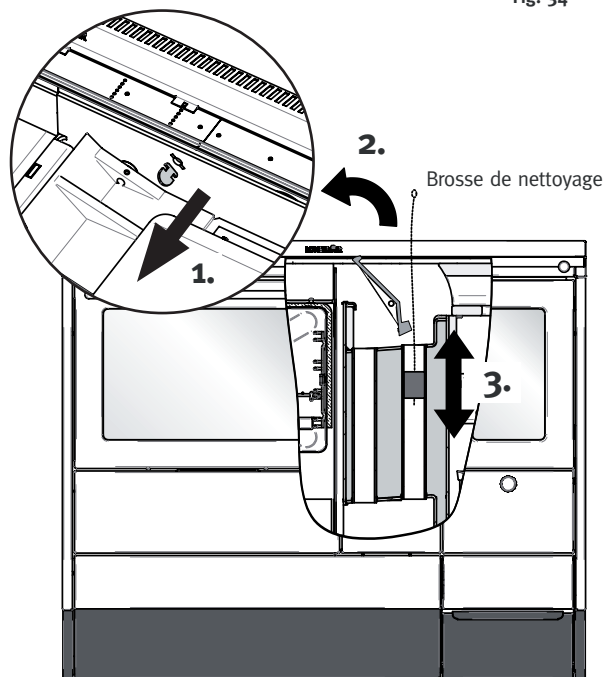


Fig. 35

Il est particulièrement important pour la sécurité de fonctionnement, la rentabilité et le maintien de la valeur de la cuisinière de la soumettre à une maintenance et un entretien ou nettoyage réguliers, ainsi que les conduits de fumée et conduit de raccordement, et aussi la cheminée.

Après chaque période de chauffage ainsi qu'après une longue pause de fonctionnement il est nécessaire d'effectuer un nettoyage en profondeur (voir Indications importantes page 4). Et plus souvent en cas d'usage intensif ou d'emploi de combustible de moindre qualité!

- Retirer la plaque de cuisson et la nettoyer, en particulier la face arrière! L'arrière des plaques cérame doit être nettoyé avec une balayette et des plaques en acier à l'aide d'une brosse métallique.
- Retirer la grille et la brosser. Libérer les rainures de grille bouchées.
- Déposer les tuyaux de fumée et les brosser.
- Gratter à l'aide du tisonnier les parois du foyer et le raccord de conduit de fumée.
- Brosser et contrôler le fonctionnement du clapet de tirage et son support.
- Retirer le tiroir à cendres et le vider. Balayer le logement du tiroir.
- Gratter à l'aide du tisonnier les conduits d'air de tirage accessibles après avoir retiré le couvercle de nettoyage.
- Contrôler les joints de la plaque de cuisson et du couvercle de nettoyage, au besoin les remplacer.
- Avec une brosse métallique brosser les rainures d'air secondaire sur le cache de la porte de foyer.
- Pour le nettoyage des surfaces chromées, anodisées ou émaillées, utiliser un produit nettoyant doux (non alcalin) et des instruments qui ne grattent pas. De même pour le nettoyage du four.
- Lors de la remise en place des différentes pièces de la cuisinière (conduit de fumée, plaque de cuisson, grille, couvercle de nettoyage, tiroir à cendres) il faut faire attention au positionnement correct et/ou à l'étanchéité.
- Quand on repose la plaque de cuisson il faut faire attention de la disposer avec un jeu de 2 mm par rapport au châssis sur tout le périmètre!

Ouverture de nettoyage

Le cache de la porte de nettoyage est muni d'un système à encliqueter et pivotant (Fig. 33). Le couvercle de nettoyage qui se trouve derrière est fixé sur la cuisinière à l'aide de 2 écrous papillon qui doivent être dévissés pour le nettoyage. Avant de remettre le couvercle il faut contrôler l'étanchéité du joint et le remplacer si nécessaire.

Pour retirer la plaque de cuisson

Pour retirer la plaque de cuisson, ouvrir en premier lieu la porte du four (Fig. 34).

Introduire la clé à usages multiples fournie dans l'ouverture sous le châssis de la cuisinière et repousser la plaque de cuisson vers le haut et la déposer.

Nettoyage avec l'aspirateur

Laisser refroidir complètement l'appareil, et aspirer avec l'aspirateur muni d'un embout spécial pour les cendres – Danger d'incendie!

Nettoyage de l'échangeur de chaleur

Pour nettoyer l'échangeur de chaleur à tube il faut retirer la plaque de cuisson et déposer la butée du clapet de commutation situé sur la paroi arrière de l'échangeur de chaleur (Fig. 35). Faire pivoter le clapet de commutation à l'aide de la commande de changement de mode.

Éliminer les dépôts dans le tube de l'échangeur de chaleur à l'aide de la brosse de nettoyage fournie.

Nettoyage du conduit de fumée de raccordement

Pour cela il faut soulever la plaque de cuisson et nettoyer le raccord de fumée et le tuyau de fumée de raccordement avec une brosse appropriée ou avec un aspirateur (uniquement relié à une boîte à cendres – danger d'incendie). Les tu-

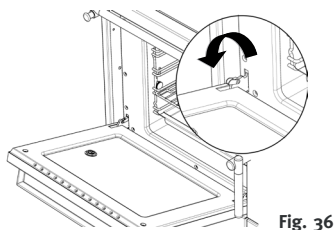


Fig. 36

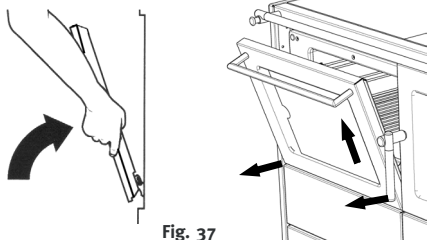


Fig. 37

Fig. 38

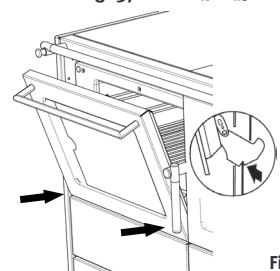


Fig. 39

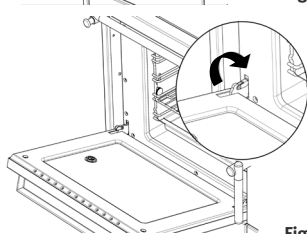


Fig. 40

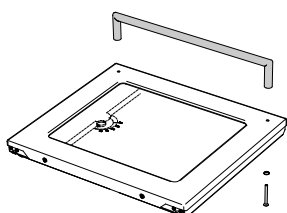


Fig. 41

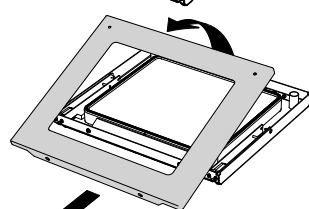


Fig. 42

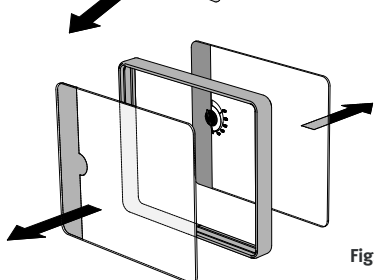


Fig. 43

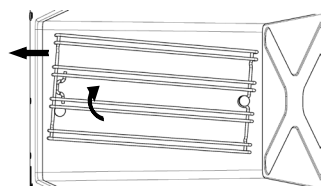


Fig. 44

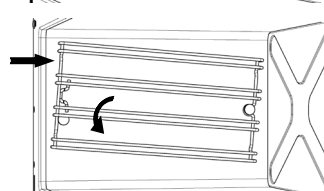


Fig. 45

yaux de fumée de plus grande longueur ainsi que les conduits coudés doivent être munis d'une trappe de nettoyage.

Grille

On peut libérer facilement la grille de ses cendres à l'aide du secoueur. Si cependant les rainures d'air sont bouchées par des scories, des croûtes ou autres résidus de combustion, il faut sortir la grille et la nettoyer. Pour cela ouvrir la porte du foyer et du cendrier, retirer le cendrier et soulever la grille par dessous et la retirer par la porte du foyer.

Après son nettoyage il faut introduire la grille par la porte du foyer jusqu'aux briques de chamotte à l'arrière et la laisser descendre, puis de nouveau la repousser jusqu'au fond. Utiliser le secoueur.

Cendrier

Vider le cendrier régulièrement et selon les nécessités. le cône de cendres ne doit pas boucher les ouvertures d'air primaire dans le cendrier – alimentation d'air primaire.

La cendre peut encore contenir des braises: il faut vider la cendre uniquement dans un récipient en tôle!

Porte du four

Pour faire refroidir le four on peut bloquer la porte dans une position à env. 70°. On peut retirer complètement la porte du four. C'est un avantage pour un nettoyage en profondeur du four.

Dépose de la porte du four

- Ouvrir complètement la porte du four, rabattre les clips des charnières de porte vers l'avant (Fig. 36).
- Saisir la porte du four des deux côtés et la soulever légèrement, tirer les charnières vers l'avant hors des ouvertures de la porte (Fig. 37+38).

Remontage de la porte du four

- Saisir la porte du four des deux côtés et introduire les charnières dans les ouvertures du four, les charnières s'enclenchent (Fig. 39).
- Ouvrir lentement et complètement la porte du four, rabattre de nouveau les clips dans les charnières, refermer la porte du four (Fig. 40).

Nettoyage de la porte vitrée du four

En cas de surchauffe de l'appareil ou en cas de joint détérioré il se peut que la face interne de la vitre du four s'opacifie. Pour le nettoyage suivre les indications suivantes:

- Démontez la porte du four selon les indications ci-dessus et la poser sur un plan propre, dévisser les fixations de la poignée (2x) et retirer cette dernière (Fig. 41).
- Rabattre vers l'avant le cache de la porte du four par le côté de la poignée et le retirer (Fig. 42).
- Retirer l'ensemble du vitrage, retirer le joint en silicone (Fig. 43).

ATTENTION: bien observer la position de montage du joint de silicone!

- Nettoyer la vitre avec précaution, utiliser pour cela un nettoyant doux (par exemple eau savonneuse) et un chiffon doux.
- Effectuer le remontage dans l'ordre inverse.

Grilles latérales du four

On peut aussi retirer les grilles latérales du four pour faciliter son nettoyage.

Démontage:

Soulever la grille latérale à l'avant et la retirer du four (Fig. 44).

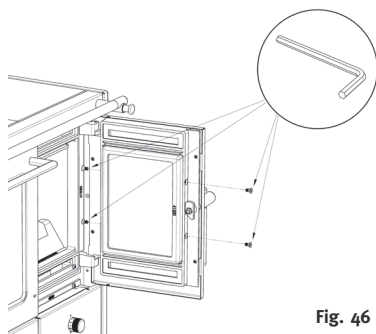


Fig. 46

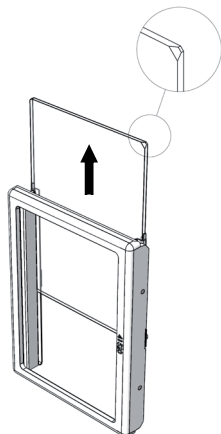


Fig. 47

Montage:

Accrocher la grille par l'arrière, ensuite la presser vers le bas par l'avant (Fig. 45).

Nettoyage de la porte vitrée du foyer

Nettoyer la vitre de la porte du foyer avec un nettoyant doux (par exemple eau savonneuse) et un chiffon doux.

En cas de conditions atmosphériques défavorables, de combustible inapproprié ou d'une manipulation non conforme il se peut que la vitre de la porte du foyer s'opacifie. Pour son nettoyage suivre les instructions suivantes:

- Ouvrir la porte du foyer
- Dévisser les 4 vis six-pans creux (Fig. 46).
- Soulever l'ensemble du vitrage et le déposer avec précaution par le bas

ATTENTION: la vitre bascule en haut vers l'avant!

- On peut ensuite retirer la vitre centrale par le haut (Fig. 47).

Remontage

- Lors du remontage il faut s'assurer que le coin biseauté de la vitre à remonter se trouve du côté de la vitre fixée. Le biseau est là pour marquer la face comportant un revêtement spécial IR qui permet de réduire le rayonnement de chaleur par la vitre de la porte.
- Le remontage de la vitre doit s'effectuer dans l'ordre inverse du démontage.

Plaque de cuisson en acier

INDICATIONS D'ENTRETIEN ET DE CONSERVATION DE LA PLAQUE DE CUISSON EN ACIER

Sur les cuisinières comportant une plaque de cuisson en acier poli à blanc on a huilé la surface comme protection anticorrosion avant l'emballage.

Première mise en service

Avant la première mise en service il faut essuyer la couche anticorrosion sur la surface de la plaque de cuisson. Pendant la première mise en service ouvrir la fenêtre car les restes de protection anticorrosion développent en chauffant une fumée et une odeur désagréable mais non nocives pendant un court délai. De même, sur les plaques de cuisson en acier se forme des colorations typiques des endroits les plus chauds vers les bords. Ces variations de coloration s'estompent avec le temps!

Nettoyage

Un nettoyage optimal doit être effectué après avoir chauffé quand la plaque est encore chaude.

Pour le nettoyage lui-même on peut utiliser des produits à récurer habituels en poudre ou liquides. Les croûtes résistantes doivent être éliminées avec la toile de nettoyage fournie (Attention: respecter le sens de polissage de la plaque de cuisson en acier; incompatible pour le cérame, l'émail ou les matières synthétiques).

Ensuite essuyer avec un chiffon humide et laisser sécher la plaque. Le séchage est plus rapide quand la cuisinière est encore chaude. Ensuite graisser la plaque à l'aide de graisse sans acide (par exemple huile pour machine à coudre, pour armes) ou de margarine.

Ne pas laisser des pots ou des poêles sur la plaque de cuisson froide. Des traces de rouille peuvent se former qui sont difficiles à éliminer!

Conservation

Si l'on n'utilise pas la cuisinière pendant une longue durée il est recommandé de graisser la plaque de cuisson avec de la graisse sans acide ou un peu de margarine. Avant l'utilisation suivante il faut bien sûr essuyer la plaque de cuisson.

En respectant ces instructions vous empêchez la formation de rouille et de taches et la cuisinière peut conserver son aspect soigné.

Faire attention de maintenir libres de toutes saletés les joints de dilatation qui permettent à la plaque de se dilater en chauffant. Des restes de nourriture brûlés ou des scories dans les joints de dilatation peuvent occasionner un gauchissement de la plaque de cuisson en acier.



- Ne jamais utiliser de produits nettoyant à récurer ou abrasifs comme par exemple des vaporisateurs pour décaper grils et fours, des produits détachant ou à dérouiller, des éponges à récurer.
- Des rayures peuvent se produire également par le frottement de pots, par exemple sur des grains de sable provenant de légumes que l'on a épluché au-dessus de la plaque de cuisson.
- Les fonds de pots et de poêles peuvent comporter des bords coupants ou des bavures laissant des traces désagréables ou des rayures sur la surface céramique. Cela s'applique plus particulièrement pour les pots en fonte d'acier et en émail.
- Il faut toujours déposer les pots avec un fond propre et sec. Eviter de faire cuire des pots en émail vides.
- Sur la plaque en CERAN® ne poser pas de pots en aluminium (souvent trop mous)! Car le verre céramisé est nettement plus dur que la plupart des alliages d'aluminium, et le frottement de ces derniers peut provoquer des stries indésirables sur la surface céramique et qui une fois brûlées sont presque impossible à éliminer.
- Il faut éloigner de la surface de cuisson tout ce qui pourrait fondre, par exemple les matériaux synthétiques, particulièrement le sucre et les mets à fort taux de sucre.
- Si cependant des produits brûlés sont collés sur la plaque de cuisson, il faut les éliminer en grattant (à chaud) à l'aide d'un grattoir avec lame à raser, afin d'éviter toute dégradation de la surface.
- On peut prévenir les dégâts causés par le sucre ou des aliments sucrés en nettoyant la plaque, toujours ou avant la préparation de mets sucrés, avec Ceran©-fix ou Collo Profi. Ce produit dépose un film de silicone sur la surface de cuisson céramisée et la rend «encore plus lisse», le film étant hydrophobe et empêche la saleté d'accrocher. Cependant ce film de silicone ne résiste pas aux hautes températures produites dans les zones de cuisson, il faut donc renouveler l'application.

Surface en verre céramisé

QU'EST-CE QUE LE CERAN©?

Les plaques de cuisson en verre céramisé de la Sté. SHOTT, à Mayence, sont extrêmement résistantes à la température et sont capable de supporter des chocs thermiques jusqu'à 750 °C.

Le CERAN© est insensible aux contraintes mécaniques normales dans la cuisine. Ce verre céramisé de quatre millimètres d'épaisseur est d'autre part très conducteur de chaleur. Il laisse passer la chaleur presque sans aucune perte, mais il conduit peu de chaleur sur les côtés.

Les plaques de cuisson CERAN© sont faciles à nettoyer et permettent de voir le jeu des flammes.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE ET CONSEILS PRATIQUES POUR LES PLAQUES DE CUISSON CERAMISEES

Avant le premier usage nettoyer à fond votre plaque de cuisson cérame, quand elle est tiède ou froide. Eviter de brûler à répétition des résidus ou de la saleté.

Pour le nettoyage nous conseillons:

- Du papier de ménage ou un chiffon propre
- Grattoir avec lame à raser (Attention: uniquement pour la face supérieure! Il ne faut jamais raser à la lame à raser les résidus sur la face inférieure (rugueuse), sinon on peut gratter les irrégularités de surface – ce qui entraîne des rayures («points de rupture»).
- Utiliser un produit habituel spécial pour cérame

Le degré d'encrassement détermine le choix du moyen à employer:

- Pour les saletés légères non brûlées utiliser un chiffon humide.
- Pour tous les encrassements qui adhèrent durablement, utiliser simplement et confortablement un grattoir à lame à raser. Le tartre, traces d'eau, éclaboussures de graisse et les colorations métalliques brillantes s'enlèvent avec un produit habituel spécial pour cérame.

Fondamentalement, il faut essuyer entièrement tous les résidus de produit nettoyant (même si le mode d'emploi du produit nettoyant dit le contraire), car ces résidus peuvent être devenir caustiques quand ils chauffent. Ensuite sécher la plaque en frottant. Avec un entretien correct la plaque de cérame conserve son bel aspect d'origine.

QUE FAIRE ...?

... quand un nettoyant chimique ne suffit pas?

Vérifier s'il n'est pas plus aisé d'utiliser un grattoir avec lame à raser.

... si avec le temps s'établissent des traces à l'aspect métallique sur les zones de cuisson?

On a utilisé principalement des nettoyants inappropriés. Ces traces peuvent être difficilement être éliminées avec du Sidel©, de l'alcool ou de la pâte à métaux (Stahlfix).

... si la surface comporte des rayures ou de petits évidements?

Ces désagréments causés par des objets rugueux ou fondus ne peuvent pas être éliminés. Mais cela n'entrave pas le bon fonctionnement de votre cuisinière.

... si des taches sombres apparaissent?

Si le nettoyage avec un grattoir avec lame à raser, Sidel©, de l'alcool ou de la pâte à métaux (Stahlfix) ne fonctionne pas, il s'agit probablement de l'abrasion du décor, causée par l'utilisation d'un nettoyant inapproprié ou un fond de pot abrasif.

OU OBTENIR LE PRODUIT NETTOYANT?

Le produit nettoyant pour plaque cérame existe par exemple dans les supermarchés (département électrique), les magasins d'électroménager, drogueries, magasins d'alimentation et chez les spécialistes de cuisines.

15. Réparation des pannes

Un fonctionnement sans problèmes réclame la conjonction de différents facteurs:

Cuisinière: mise en place, raccordement et mise en service corrects.

Commande/entretien: selon les indications du manuel de service effectuer un nettoyage régulier de la cuisinière, conduit de fumée et conduit de cheminée.

Conduit de cheminée: dimensionnement correct, parfait état.

Combustible: utiliser combustibles recommandés d'une qualité suffisante et secs.

Intempéries: pas d'air vicié dans la cheminée.

Vous trouverez ci-dessous un tableau présentant les incidents possibles, leurs causes et les remèdes:

Incident	Causes possibles	Remède
Secoueur de grille bloqué	Scories ou résidus de combustion coincés entre la grille et le support de grille	Avec le tisonnier délivrer la grille, nettoyer la grille et le foyer
	Le cendrier déborde, la cendre atteint déjà la grille	Vider le cendrier, nettoyer le foyer et le logement du cendrier
	La grille est mal positionnée sur le support	Voir grille à la page 19
Sortie de fumée lors du démarrage ou pendant le chauffage	Cheminée encore froide ou air azoté dans la cheminée	Faire brûler une boule de papier dans le fourneau ou dans la cheminée, et laisser brûler
	Dépression trop faible dans la cheminée	Expertise des dimensions de la cheminée par le ramoneur de district (montage éventuel d'un accélérateur de tirage dans la cheminée)
	Utilisation de combustible très fumigène, trop humide ou de moindre qualité	Voir Combustibles à la page 17
	Conduits de fumée, tuyau de liaison ou cheminée encrassés ou déboîtés	Effectuer au plus vite un nettoyage du fourneau et des conduits de fumée, faire ramoner la cheminée
	Clapet de tirage pas ouvert	Ouvrir le clapet de tirage
	Eventuelle hotte d'extraction en marche	Réduire la puissance de la hotte d'extraction; assurer une admission d'air frais en ouvrant fenêtre ou porte
	Trop peu d'air de combustion de l'extérieur (air frais)	Assurer une admission d'air frais en ouvrant fenêtre ou porte
Coloration du châssis ou sur les caches et poignées	Trop grande dépression dans la cheminée (trop de puissance)	Expertise des dimensions de la cheminée par le ramoneur de district
La plaque de cuisson se gauchi	Trop grande dépression dans la cheminée (tirage de la cheminée)	Faire régler la plaque de cuisson ou remplacer; demander au ramoneur, montage évent. d'un clapet de réduction
Coloration du châssis ou des pièces en inox		Nettoyer la surface; demander au ramoneur, montage évent. d'un clapet de réduction
Le four se voûte et l'émail éclate		Les petits dommages sur l'émail ne causent pas d'entrave au fonctionnement. en cas de grands éclats contacter le service après-vente; demander au ramoneur, montage évent. d'un clapet de réduction
La vitre du four s'opacifie		Nettoyer ou remplacer la vitre; demander au ramoneur, montage évent. d'un clapet de réduction
Température trop basse (le fourneau ne chauffe pas correctement)	En cas de déplacement de l'ouverture de fumée, l'ancienne ouverture n'est pas refermée ou pas étanche	Fixer correctement le couvercle galvanisé
	Mauvais réglage d'air (trop faible, pas adapté au combustible utilisé)	Voir tableau de réglage d'air à la page 18.
	Utilisation de combustible trop humide ou de moindre qualité	Voir Combustibles à la page 17
	Tirage trop faible de la cheminée, à cause des intempéries souvent air azoté dans la cheminée	Expertise des dimensions, de l'état et de l'étanchéité de la cheminée par le ramoneur de district
	Défaut d'étanchéité de la liaison entre fourneau et cheminée, boîte à fumée mal montée dans la cheminée, regard de cheminée pas étanche	Défaire la liaison, retirer les débris de mur, maçonner correctement la boîte à fumée dans la cheminée, adapter le tuyau de raccordement dans la boîte avec un joint d'étanchéité, étancher les regards de la cheminée (voir raccordement du conduit de fumée page 10)
	Tuyaux de liaison de biais ou mal emboîtés	Démonter la liaison et l'emboîter correctement, alignée
	Fourneau, tuyaux de fumée ou cheminée couverts de suie ou mal emboîtés	Nettoyage profond de la chambre de combustion, logement du cendrier, ouvertures de tirage et tuyaux de raccordement, faire ramoner la cheminée
	Couvercle de nettoyage ouvert (mal revissé après le dernier nettoyage)	Revissier les écrous du couvercle de nettoyage
	La plaque de cuisson est mal positionnée	Positionner correctement la plaque – écart de 2 mm tout autour avec le châssis
	Réglage de puissance défectueux	Remplacer le régulateur de puissance défectueux
	Trop peu d'air de combustion de l'extérieur (air frais)	Assurer une admission d'air frais en ouvrant fenêtre ou porte

Température trop importante (danger de surchauffe)	Mauvais réglage d'air (trop fort, pas adapté au combustible utilisé)	Voir tableau de réglage d'air à la page 18
	Porte du foyer et cendrier ouverte	Fermer immédiatement la porte
	Tirage trop important dans la cheminée	Demander au ramoneur, montage évent. d'un clapet de réduction
	Réglage de puissance de la porte du cendrier défectueux ou clapet de réglage bloqué	Remplacer le régleur défectueux ou nettoyer la porte du cendrier
	Utilisation d'un combustible inapproprié	Voir Combustibles page 17
La plaque de cuisson rouille	En cas de rouille faible sur toute la surface de la plaque, la cause peut être l'humidité de la pièce (vapeur ou condensation)	Poncer la surface et graisser avec une graisse sans acide, exclusivement à chaud!
	Taches de rouille, les cercles de rouille proviennent de pots qui débordent, restes d'aliments, ou pots humides, etc.	Après la cuisson essuyer la plaque, poncer les taches de rouille. Ne pas utiliser la plaque comme place de rangement. Voir Cuisinière avec plaque de cuisson en acier à la page 21
Le four ne chauffe pas	Clapet de tirage ouvert	Fermer le clapet de tirage
	Tirage incorrect dans la cheminée	Consulter votre ramoneur
	Régleur de puissance défectueux	Remplacer le régleur défectueux
Vitre du four s'opacifie	Surchauffe du fourneau	Voir l'indication d'incident «Température trop importante», incliner la porte du four, démonter les vitres, retirer le joint, nettoyer les vitres
	Joint défectueux	Remplacer entièrement le cadre du joint ou la vitre

16. Service après vente / Commande de rechanges

AUTRICHE (Centrale)

LOHBERGER Heiz u. Kochgeräte Technologie GmbH
Landstraße 19
5231 Schalchen
Téléphone: +43/ 7742/ 5211-199
Fax: +43/ 7742/ 58765-199
Courriel: service@lohberger.com

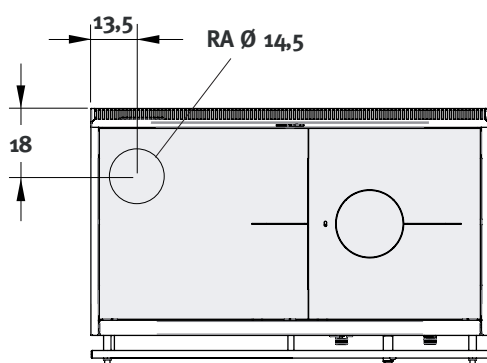
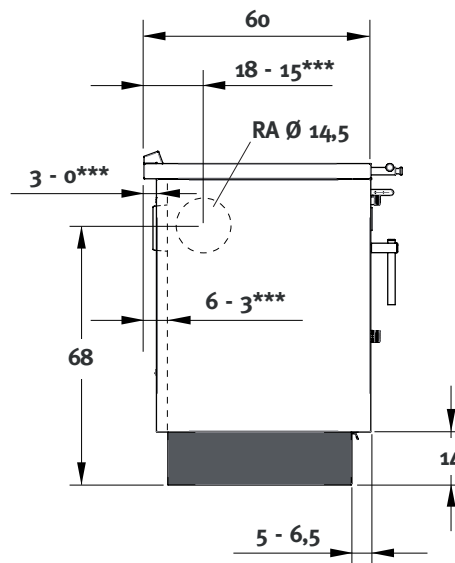
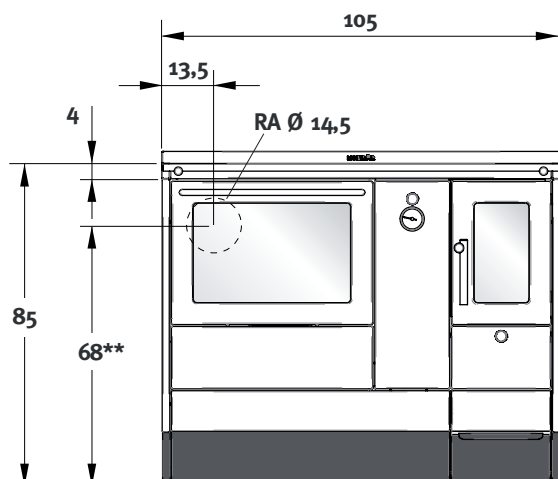
NOTA

Afin que nos services d'après vente, réparation ou d'expédition de rechanges puissent répondre rapidement à vos demandes, veuillez nous indiquer les renseignements suivants:

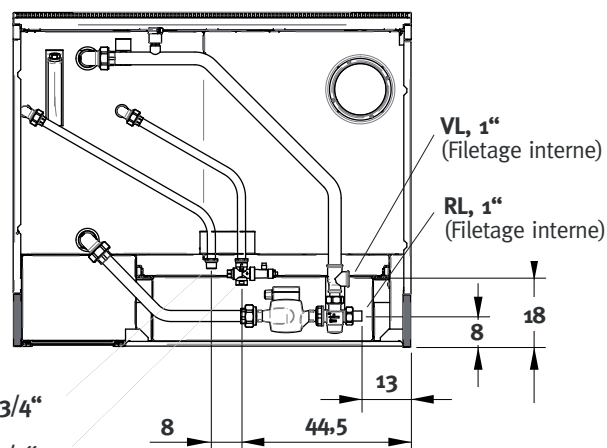
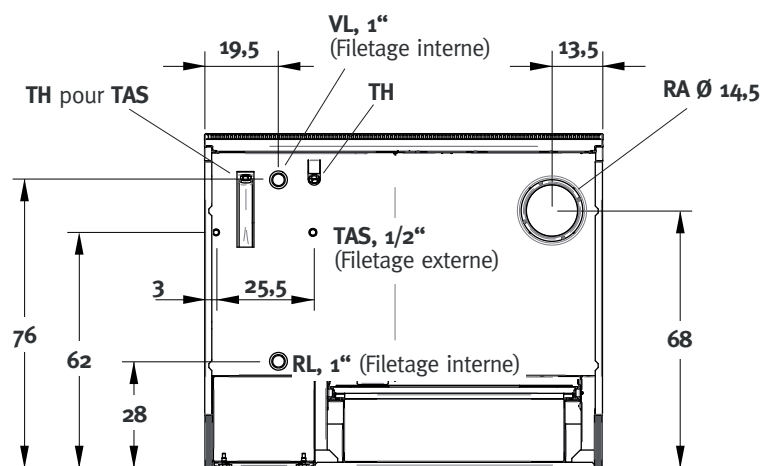
- Votre adresse exacte
- Vos N°. de téléphone, fax ou adresse de courriel
- La désignation exacte de l'appareil (voir plaque signalétique)
- Les horaires convenables de visite du service après vente?
- La date d'achat
- Une description la plus détaillée possible du problème ou autre demande
- Préparer la facture de la cuisinière

Ainsi vous nous aidez à éviter des pertes de temps et d'argent et nous permettez un travail efficace à votre service.

17. Dimensions de l'appareil



Dimensions avec le kit d'installation (en option)



Entrée TAS 3/4"

Sortie TAS 3/4"

VL	Sortie chaudière
RL	Retour chaudière
TH	Douille noyée
TAS	Sécurité thermique d'écoulement
RA	Raccord pour conduit de fumée

* Tenir compte des cotes avec unité de protection incendie -> + 5cm ou +7,5 cm (modèle fermé)!

** Hauteur de raccord de conduit de fumée avec une hauteur de fourneau de 85 cm!

*** Cote dépendante du déport du châssis de la cuisinière (0-3 cm)!

Exemple:

Déport du châssis = 0 cm ⇒ Raccord de conduit de fumée latéral = 18 cm ⇒ Ecart entre mur et paroi arrière cuisinière = 6 cm

18. Caractéristiques techniques

AC 105 F ₃ +B ₃			
Ouverture porte de chargement	Largeur x hauteur	mm	185 x 245
Espace de chargement	Largeur x profondeur	mm	233 x 405
Hauteur de charge combustible	Grille en haut / en bas	mm	100 / 250
Four	Largeur x hauteur x profondeur	mm	420 x 290 x 410
Plaque de cuisson	Largeur x profondeur	mm	1008 x 507
	Surface	m ²	0,51
Tiroir à cendres	Fourneau	Litre	4,5
Réserve à combustible	Fourneau	Litre	34,5
Consommation de combustible	Puissance calorifique mini/ maxi	kg / h	2,3 / 3,8
Unité de chauffage central	Contenance d'eau	Litre	25
Pression de travail	Maxi	bar	3
Température de travail	Maxi	°C	95
Plaque de four	Largeur x profondeur	mm	400 x 400
Plaque de four / grille de four	Largeur x profondeur	mm	400 x 400
Poids	y compris emballage	kg	345
Emballage		kg	ca. 30 – 40

Performances:

Données de calcul de la cheminée

Puiss. calorifique nominale charge maxi	Bois / briquettes lignite	kW	14 / 13,5
Puissance calorifique eau de chauffage	Bois / briquettes lignite	kW	10,5 / 9,5
Puissance calorifique chauffage	Bois / briquettes lignite	kW	3,5 / 4
Puiss. calorifique nominale charge mini	Bois	kW	8,8
Puissance calorifique eau de chauffage	Bois	kW	7,5
Puissance calorifique chauffage	Bois	kW	1,3
Température de fumées	Bois / briquettes lignite	°C	182 / 160
Débit d'émissions de fumée	Bois / briquettes lignite	g/s	11,3 / 11,9
Pression de tirage nécessaire	Bois / briquettes lignite NWL	mbar	0,20 / 0,21

Tableau 4

19. Contrôle de type / plaque signalétique

LOHBERGER®		10 
Heiz+Kochgeräte Technologie GmbH A-Schalchen, Landstrasse 19		
Cuisinière de chauffage Varioline AquaTherm Combi DIN EN 12815:2005 N°. DE SERIE 31070010		
Ecart avec les objets inflammables :	latéral 20 cm arrière 20 cm avant 80 cm latéral 0 cm	
en utilisant la protection incendie BSE	latéral 0 cm	
Puissance thermique totale :	14 kW	
Chauffage:	3,5 kW	
Eau de chauffage:	10,5 kW	
Température moyenne émissions :	182 °C	
Combustibles autorisés :	Bûches de bois Briquettes lignite	
Taux moyen d'émissions de CO (pour 13% O2) :	0,07 %	
Rendement énergétique :	87,1 %	
L'usage multiple du conduit de cheminée est autorisé OBSERVER LE MANUEL DE SERVICE		
Organe de contrôle :	TGM-Versuchsanstalt, 1200 Wien	
N°. de rapport de contrôle :	TGM-VA HL 7813	

L'appareil Varioline AquaTherm-Combi a été contrôlé par l'institut de contrôle technique TGM-Vienne en donnant toute satisfaction selon les normes européennes actuelles.

N°. de rapport de contrôle: TGM-VA HL 7813

Le taux d'émissions selon l'Art. 15a B-VG sur les mesures de protection et sur les économies d'énergie a été respecté.

L'appareil répond d'autre part aux valeurs limites d'émissions de: la norme Ratisbonne, la norme Stuttgart et du décret de Munich

Déclaration de conformité CE

Le constructeur

LOHBERGER Heiz + Kochgeräte GmbH
Landstraße 19
5231 Schalchen
Autriche

déclare par la présente que l'appareil de chauffage à combustible solide de désignation commerciale

VARIOLINE AquaTherm Combi AC 105

répond aux prescriptions de la

directive CE sur les produits de construction 89/106/EWG ainsi qu'au Mandat M129

et répond aussi aux normes harmonisées applicables suivantes:

DIN NE 12815:2001+A1:2004:2005

Le contrôle de cet appareil de chauffage à combustible solide selon les normes citées a été réalisé par l'organe de contrôle suivant

TGM
Technologisches Gewerbe-Museum
Staatliche Versuchsanstalt - Heizung und Lüftung
Wexstraße 19-23
1200 Wien
Autriche

Les originaux de rapport de contrôle sont déposés chez le constructeur.

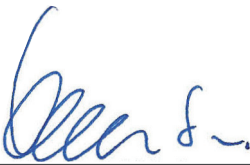
Lieu, Date

Schalchen, 20/05/2010

Nom du signataire

Manfred Huber, Directeur

Visa légal



Il est nécessaire de respecter les consignes de sécurité de la documentation et le manuel de service joints.

Conditions de garantie

Ces conditions de garantie sont valables dans tous les pays européens, où des appareils de LOHBERGER sont distribués par des concessionnaires agréés. Les recours en garantie doivent être fondamentalement adressés au revendeur du lieu d'installation ou au revendeur où l'on a acheté l'appareil.

GARANTIE

Lohberger accorde fondamentalement une garantie totale pour les défauts de matériau ou de construction justifiés d'une durée de 3 ans. Le recours en garantie s'éteint en tout cas cinq ans après la construction de l'appareil.

Certains types d'appareil et de pièces font l'objet de restrictions: pour les appareils dépendant d'un système de chauffage central la garantie est fonction du montage professionnel d'une colonne de retour ou de l'intégration d'une armoire de vannes (AME.4).

Exceptions

La garantie ne concerne pas l'usure normale à laquelle est soumise tout appareil. Ces pièces sont par exemple:

Les chamottes, qui en raison du chauffage peuvent subir une coloration ou des fissures, qui tant que les chamottes restent en position dans le foyer n'entraînent rien le bon fonctionnement de l'appareil.

Vitres en verre, (bris de vitre par intervention externe, modification de surface par effet thermique comme par exemple la calamine de cendres volantes ou traces de suie sur la surface) Coloration de la laque par surcharge de contraintes thermiques. Joints (par exemple durcissement ou bris par des contraintes thermiques ou mécaniques)

Habillage de surfaces (le nettoyage ou polissage intensif avec des produits abrasifs)

Pièces en fonte (les pièces en fonte subissant de fortes contraintes comme par exemple les plaques de concentration de flamme JETIFIRE et la rouille.

DEBUT DE LA GARANTIE

La garantie débute au moment de la livraison de l'appareil à l'utilisateur. Conservez toujours ce manuel de service avec le paragraphe de garantie et la facture de l'appareil. Notre garantie s'applique si l'appareil est monté et raccordé selon nos instructions et les normes NE/DIN/Ö, et utilisé et entretenu conformément selon les instructions du manuel de service.

LES REPARATIONS

Nous contrôlons soigneusement tous les appareils afin de déterminer si le recours en garantie est valide. Dans le cas favorable nous décidons du mode de réparation du défaut.

Dans le cas d'une réparation nous assurons une exécution professionnelle sur place ou en usine. Cette réparation n'influence en rien la date de début de garantie; s'il est nécessaire de remplacer l'appareil la date de début de garantie est modifiée. Si vous expédiez l'appareil en réparation veuillez joindre le bon d'achat.

LES COÛTS

Pendant la durée de garantie, la Sté. Lohberger prend en charge l'ensemble des coûts. Si nous décidons que la réparation de votre appareil doit être faite dans notre établissement, dans ce cas les frais de transport et la responsabilité du transport sont à votre charge.

EXCLUSIONS DE GARANTIE

Nous déclinons toute responsabilité pour la perte ou les dégradations d'un appareil causés par le vol, le feu, vandalisme ou causes semblables. De même pour les dommages directs ou indirects causés par un appareil livré ou par la livraison de ce dernier, exception faite si l'appareil est livré par la Sté. Lohberger ou par un transporteur mandaté par la Sté. Lohberger.

Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages provoqués par des influences chimiques ou électrochimiques (par exemple émissions nocives dans l'air de combustion, une eau de chauffage non conforme à la norme VDI – par exemple: «entartrage», etc.) ou une installation non conforme aux règlements techniques ou documentations Lohberger.

En cas de défauts de laque ou d'email causés au cours de la construction, les recours sont acceptés si les défauts nous sont signalés dans un délai de 14 jours après la livraison de l'appareil.

Les modifications ou interventions sur l'appareil par des personnes non agréées par nos soins entraînent la suppression immédiate de la garantie. Les travaux d'harmonisation et de réglage sont fondamentalement facturés.

Tous défauts de couleur pour des raisons techniques d'impression, erreurs d'impression, modifications dimensionnelles et modifications techniques réservés.

LOHBERGER®

Chauffer naturellement. Naturellement Lohberger.

LOHBERGER HEIZ U. KOCHGERÄTE TECHNOLOGIE GMBH

Landstraße 19, 5231 Schalchen, Autriche

Tel.: +43(0)7742/5211-0 / Fax: +43(0)7742/5211-109

office@lohberger.com

www.lohberger.com